



### Saumur Pétillant Blanc Brut 75 cl

Saumur Pétillant Blanc Brut - Disponible en CLICK AND COLLECT - Conditionné en carton de 6 bouteilles



**Prix :** 8.20€

### Saumur Pétillant Blanc Brut 75 cl

## Saumur Pétillant Blanc Brut

**Appellation :** Appellation Saumur Contrôlée

**Cepages:** Chenin Blanc 85%, Chardonnay 15%

**Sol :** silex, argilo-calcaire

**Méthodes culturales:** Les vignes sont taillées en Guyot Val de Loire

**Vinification:** Après la première fermentation intervient l'assemblage. Puis débute la méthode traditionnelle caractérisée par une seconde fermentation en bouteille. Lors de la mise en bouteille on ajoute une liqueur et des levures qui provoquent la fermentation. Les bouteilles sont posées horizontalement sur lattes pendant 18

mois. Puis viens le remuage pour faire descendre le dépôt vers le bouchon, (la bouteille est alors verticale), on procède à son expulsion par dégorgement. « La liqueur d'expédition » est ensuite ajoutée, (cette dernière déterminera les bruts et les demi-secs), puis la bouteille est ensuite bouchée et habillée pour être commercialisé.

### **Dégustation**

Robe élégante aux reflets dorés. Le nez présente les arômes agrumes, fruits blancs, miel, abricot. Il étonne par sa fraîcheur, sa vivacité, ainsi que par ses fines bulles

**Accords:** idéal pour l'apéritif, fruits de mer, cocktail crustacés, desserts

**Température de service :** Servir frais entre 6 et 8°C, dans des flûtes.

**Potentiel de garde :** Ils s'expriment pleinement dans l'année qui suit leur commercialisation, voire dans les 2 à 3 années suivantes.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Interdit aux mineurs et femmes enceintes.

[Lien vers la fiche du produit](#)