

# Saumur Brut

Les révélateurs des domaines  
Un label de tradition  
ancré au cœur du Val de Loire



## Découverte sensorielle :

La robe aux reflets jaune serin se pare d'un cordon régulier et persistant de fines bulles.

Au nez, l'attaque est vive, tonique et fraîche : arômes de tilleul, d'abricots, de citronnelle, de pêches de vigne ; on perçoit ensuite des nuances de viennoiseries apportées par le séjour sur lattes.

L'attaque en bouche reste ronde, finement tactile, avec des bulles délicates ; une acidité raisonnable donne à l'ensemble une belle harmonie

## Conseils de service et associations mets vins :

Servir à une température de 5-6°, en vin d'apéritif, avec les poissons fumés ou grillés, les desserts à base de fruits blancs, les pâtisseries meringuées, les glaces.



## ENCEPAGEMENT :

Chenin  
Chardonnay

## TERROIR :

Argilo – calcaire

## VINIFICATION :

Sélection par tris des raisins sains et mûrs et récolte en caisses ; pressurage délicat en pressoir pneumatique et sélection des jus.

Première fermentation alcoolique en cuves inox puis filtration du vin; tirage et prise de mousse en bouteilles et séjour sur lattes de 12 mois minimum pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles.



Tel le Château de la Belle au bois dormant, le Château d'Éternes est un bijou à dévoiler.

L'abbesse de Fontevraud ne s'était pas trompée : ce château situé aux confins du Poitou, de l'Anjou et de la Touraine était son clos préféré. Amateur de patrimoine et de vins de Saumur, faites une escale : admirez les caves souterraines et dégustez le Saumur blanc, le Saumur brut et le Saumur Puy Notre Dame.