



DOMAINE  
LA GIRAUDIÈRE

COTEAUX DE SAUMUR - L'AUBE DE BREZE

Millésime 2018



Cépage :

Chenin Blanc

Terroir :

Vignes de Brézé, sol argilo-calcaire profond avec de la pierre rouge froide en surface.

Méthode de production :

Culture de la vigne raisonnée labellisée haute valeur environnementale.

Vinification :

Fermentation et élevage en cuve cours de 6 mois.

Dégustation :

La robe du vin est nette, d'une couleur légèrement dorée.

Le nez est ouvert et frais, il exprime des notes de fruits blancs et d'amandes.

En bouche le vin exprime une très belle fraîcheur et sous des notes d'abricot et de tilleul. La fin de bouche gourmande s'accompagne d'une belle douceur.

Température de Service :

8-10 °C

Accords mets et vin :

Ce vin frais et vif du terroir de Brézé ravira vos poissons grillés et vos fruits de mer.

Temps de garde :

10 ans