



DOMAINE
LA GIRAUDIÈRE

COTEAUX DE SAUMUR - LINGOT 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 en cuve et élevage en barrique pendant 12 mois

Dégustation :

La robe du vin est d'une couleur instance jaune doré.

Le nez est intense et exprime des notes de fruits jaunes et fruits exotiques.

En bouche le vin est riche et tapisse le palais. Les notes de fruits confits et miellées persistent et nous offre une belle longueur. Son final nous offre un équilibre parfait entre sucrosité et fraîcheur aromatique.

Température de Service :

8-10 °C

Accords mets et vin :

Ce vin liquoreux se suffit à lui-même pour vos apéritifs ou en fin de repas avec un morceau de chocolat noir.

Temps de garde :

20 ans