



DOMAINE
LA GIRAUDIÈRE
SAUMUR BLANC - CHENIN
Millésime 2022



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 claire avec des nuances de vert très clair.

Le nez est ouvert et frais, avec des notes d'agrumes et de fruits blanc.

En bouche, le vin est droit, il exprime une très belle fraîcheur et une certaine tension sous des notes de pamplemousse et pomme acidulé. La fin de bouche désaltérante s'accompagne d'une légère acidité.

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 :

4 ans