



DOMAINE  
LA GIRAUDIÈRE

## SAUMUR BLANC - L'ARDILLON DE BREZE

### Millésime 2021

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

Récolte manuelle et sélection des grappes les plus mûres, sur des baies dorées

Vinification :

Fermentation en cuve et élevage en fût de chêne de 14 mois

Dégustation :

La robe du vin est nette, d'une couleur dorée laissant apparaître de belle larme sur le verre

Le nez est ouvert et frais, il exprime de belles notes de fruits blancs

La bouche du vin est riche et développe une belle intensité aromatique. Les notes de fruits blancs confits et d'amande s'accompagnent d'une vigueur et d'une certaine tension qui se prolonge en fin de bouche sous de légers amers.

Température de Service :

10-12 °C

Accords mets et vin :

Ce vin complexe et typique du terroir de Brézé ravira vos poissons et viandes blanches en sauces ainsi que les fromages de montagne.

Temps de garde :

8 ans

