

SAUMUR BLANC



100 % Chenin

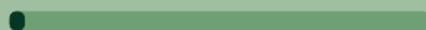


Schistes, tuffes



0 - 4 ans

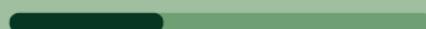
Sucré



Fraîcheur



Aromatique



FICHE TECHNIQUE

Les raisins, issus de cépage Chenin Blanc, sont récoltés à la machine entre fin septembre et mi-octobre selon la maturité.

La vendange est directement pressée. Le jus sortant du pressoir est débourbé (décanté) avant de fermenter entièrement en cuve inox.

Le vin est filtré sur filtre tangentiel dans l'hiver et mis en bouteille au printemps.



Arômes de pomme verte et citron. Frais et belle tension en bouche.

temp. de service : 6°C

SEC



- Apéritif / Kir
- Huîtres
- Plateaux de fruits de mer
- Poissons blancs en sauce (sandre, anguille, lieu jaune, brochet...)
- Cassolette de St Jacques
- Poulet à la crème et champignons



The grapes, made from the Chenin Blanc grape variety, are harvested by machine between the end of September and mid-October depending on maturity.

The harvest is directly pressed. The juice coming out of the press is settled (decanted) before fermenting entirely in stainless steel vats.

The wine is filtered on a tangential filter in the winter and bottled in the spring.



Domaine de la Chesnaie - SCEA MICOU
26 rue de la chapelle 49260 VAUDELNAY
02 41 52 20 61 - 06 42 55 52 50
contact@micoudomainedelachesnaie.com



E (100 ml) :
328kJ / 79kcal