



## **Saumur blanc *Nobilé***



<b><u>Cépage / Variety</u></b>	Chenin
<b><u>Age des vignes / Age of vineyards</u></b>	30 ans / 30 years
<b><u>Terroir / Soil</u></b>	Argilo-calcaire sur Tuffeau, commune de Varrains au lieu-dit Les Perruchets Argilo calcaire / Clay and limestone sub layer of tuffeau
<b><u>Récolte / Harvest</u></b>	Vendange manuelle / by hand les raisins dorés ont été récoltés par tries Over-ripe grapes harvested, successive sortings.
<b><u>Vinification / Wine making</u></b>	Pressurage puis débourbage pendant 18 heures Fermentation longue à basse température (14°C) en barriques (environ 10 mois) pour préserver un maximum d'arômes et de fruité Bâtonnage pendant 6 mois afin de mettre les lies fines en suspension pour nourrir le vin et lui apporter gras et longueur en bouche Mise en bouteille après 10 mois d'élevage Pressing. 18 hours must settling. Long fermentation at low temperature (14°C), aged in barrels (10 months) to keep a maximum of fruity aromas. Stirring of the lees (6 months) to bring richness and length to the wine.
<b><u>Dégustation / Tasting</u></b>	Vin blanc sec tendre de couleur or. Le nez de raisin est confit, voire miellé. Vin puissant, long et gras en bouche. Dry white wine, golden colour, with great richness and length