



Emburs de Chenin

Fiche technique
Saumur Blanc

Gatien Dézé
1, rue Saumuroise
49400 Souzay-Champigny
gatien.deze@gmail.com
06 70 71 89 62

Caractéristiques

Cépage : Chenin

Age de la vigne : 20 ans

Récolte : mécanique

Vinification : traditionnelle

Certification HVE



Garde : 2 ans

Mode de culture : raisonné

Type de sol : argilo-calcaire

A la vigne

Le vignoble est conduit en culture raisonnée dans le respect le plus total de l'environnement. Les interventions phytosanitaires ne sont déclenchées que lorsque la pression malative est importante et non pas de manière systématique. Les sols sont travaillés un rang sur deux, de manière à limiter la concurrence de l'herbe sur la vigne.

Au chai

Issue d'un pressurage direct, la fermentation alcoolique se fait à basse température de manière à préserver un maximum d'arômes. A l'issu de ce processus, le vin est mis en bouteilles ou en bib.

Au verre

Avec sa vivacité, ses arômes d'agrumes et d'ananas subtils, ce Saumur Blanc accompagnera parfaitement vos apéritifs, fruits de mer ou poissons.