



LES GRUCHES

AOC SAUMUR BLANC

2018

Sols : Calcaires, argilo-calcaires

Âge des vignes : 65 à 80 ans, en culture biologique

Cépage : Chenin

Vendanges : manuelles, ramassage en caisses de 20 kg avec tri à la vigne

Rendement : 14 hl/ha

VINIFICATION

- Pressurage direct
- Élevage de 18 mois en fûts de chêne
- Fermentation malolactique faite naturellement

DÉGUSTATION

Vin aromatique, ample et tendu.

Dotée d'une aromatique complexe de fruits et fleurs blanches, avec de subtiles notes de miel et de noisette grillée, la bouche est riche, ample et bien équilibrée par une belle fraîcheur minérale.

Cette cuvée d'exception, issue de très vieilles vignes sur calcaire, s'accorde avec des mets gastronomiques, viandes blanches, poissons, crustacée et fromages.

À déguster dans les 20 années

DOMAINE BOBINET

Émeline Calvez & Sébastien Bobinet - vignerons
315 Route de Montsoreau, 49400 SAUMUR
+33(2)41676250 - domaine-bobinet@orange.fr
www.domaine-bobinet.com