

AOP Saumur Mousseux Demi-Sec

Le Délicat



- ❖ **Cépage** : 70% Chenin, 20% Cabernet Franc, 10% Grolleau Gris
- ❖ **Type de Sol** : Argile sur Silex
- ❖ **Elevage** : De 12 à 18 mois sur latte
- ❖ **Age de la vigne** : 30 ans
- ❖ **Récolte** : Machine
- ❖ **T° de dégustation** : 6 à 8°C
- ❖ **Accord mets & vins** : Occasion de fêtes, vin d'apéritif, dessert, vin de soleil

❖ **Commentaire de sommelier :**

Comme son nom l'indique, ce Saumur se présente d'une façon légère, délicate et très précise. Dans un style aromatique, il nous propose des arômes de pommes cuites, miel et fleurs d'acacia toute en gardant sa fraîcheur.

D'une couleur jaune pâle aux reflets verts, le vin présente un nez léger dirigé par des arômes de fruits blancs tels que la pomme et la pêche, suivis par de jolies notes florales et une pointe acidulée rappelant le citron frais. La bouche se montre plus puissante avec une note de sucre, apportée par des arômes de pommes cuites et de poires confites, suivie par des notes de miel, fleur d'oranger et une touche de vanille fraîche. Une très belle alternative à un Champagne Demi-sec.

Un accord parfait pour commencer un repas sur une terrine de foie gras, une entrée riche ou même sur un dessert léger à base de fruits.



Domaine Armand David

122 Route du Puy Notre Dame
Messemé
49260 Vaudelnay
France

02 41 52 20 84

contact@armand-david.com



www.armanddavid.com

