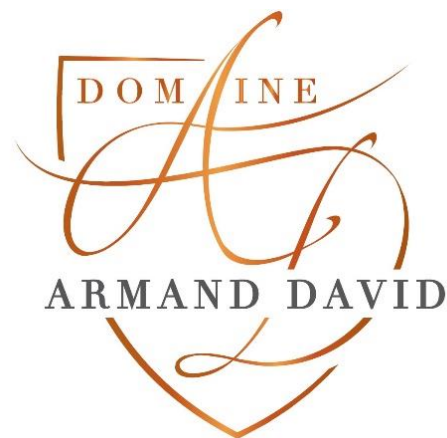


AOP Saumur Blanc

L'Enchanteur



- ❖ **Cépage** : 100 % Chenin
- ❖ **Type de Sol** : Argile sur Silex
- ❖ **Élevage** : Fermentation et élevage de 12 mois en Foudre sur ses lies fines
- ❖ **Age de la vigne** : 40 ans
- ❖ **Récolte** : Mécanique
- ❖ **T° de dégustation** : 8 à 10°C
- ❖ **Accord mets & vins** : Poisson, viande blanche en sauce, fromage léger ou fruits de mer

❖ **Commentaire de sommelier :**

Un Chenin d'une belle puissance !

Dans un style timide au 1er nez, dominée par de fraîches notes d'agrumes ainsi que des arômes de miel d'acacia.

Après quelques minutes, l'Enchanteur prend du volume dans le verre et démontre cette impressionnante ardoise aromatique. Le vin est rond, souple avec un bois fondu dans le fruit qui apporte une très belle complexité, la bouche part sur de jolies notes de fruits tropicaux avec des arômes d'ananas et de mango.



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

