

AOP Coteaux de Saumur

L'Envoutant



- ❖ **Cépage** : 100% Chenin
- ❖ **Type de Sol** : Argilo calcaire sur craie
- ❖ **Elevage** : 12 mois en barrique
- ❖ **Age de la vigne** : 25 ans
- ❖ **Récolte** : Manuelle en tri plus serré
- ❖ **T° de dégustation** : 8 à 10°C
- ❖ **Accord mets & vins** : Apéritif, Foie gras, tarte aux fruits, pâtisseries, fromage fort

❖ **Commentaire de sommelier :**

L'Envoutant est un vin de dessert très élégant, offrant des arômes de fruits : abricots, pêches, coings, raisins, réglisses et cannelles.

En bouche, celui-ci offre un joli équilibre entre la richesse des fruits et la fraîcheur proposée par l'acidité de ce vin.

Une réussite pour ce vin sucré qui deviendra encore plus grand au fil des années !



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

