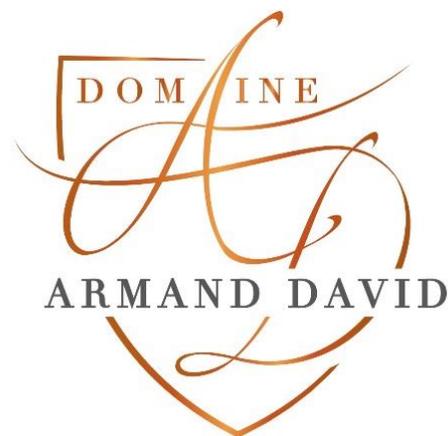


AOP Coteaux de Saumur

Gabrielle



- ❖ **Cépage** : 100% Chenin
- ❖ **Type de Sol** : Argilo calcaire sur craie
- ❖ **Elevage** : Cuve inox
- ❖ **Age de la vigne** : 25 ans
- ❖ **Récolte** : Manuelle en 1^{er} tri
- ❖ **T° de dégustation** : 8 à 10°C
- ❖ **Accord mets & vins** : Apéritif, Foie gras, tarte aux fruits

❖ **Commentaire de sommelier :**

Un vin qui présente une légère touche de moelleux avec des arômes de pommes cuites, de coing et de zestes d'orange fondus sur une finale très douce.

D'une couleur jaune pâle, ce Coteaux de Saumur propose de jolies notes de fruits blancs comptés tel que la pomme et la poire, suivies par des touches minérales.

Le palais continue dans cette direction de fraîcheur tout en apportant des notes de fruits exotiques, suivies par ces rappels de pommes confites présents au nez. La bouche se conclut par une légère note de sucre qui vient s'associer à cette acidité tranchante pour apporter un très bel équilibre.

Pour les amateurs de vins doux légers, ce vin s'accordera parfaitement avec des terrines de foie gras.



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

