

AOP Saumur Blanc
Secret d'Armand Blanc



- ❖ **Cépage** : 100% Chenin
- ❖ **Type de Sol** : Argile sur Calcaire
- ❖ **Elevage** : Fermentation et élevage de 24 mois en barrique sur ses lies fines
- ❖ **Age de la vigne** : 40 ans
- ❖ **Récolte** : Manuelle en limite de surmaturation
- ❖ **T° de dégustation** : 8 à 10°C
- ❖ **Accord mets & vins** : Apéritif, saumon, poisson noble, fromage fort

❖ **Commentaire de sommelier :**

Un grand vin de plaisir !

Le Secret blanc se présente d'une couleur jaune pâle, accompagnée de jolis reflets verts qui démontrent toute sa puissance et sa fraîcheur. Ce vin au nez charmant, à de légères notes d'agrumes frais qui rappellent des zestes de pamplemousse ainsi que des parfums de pommes cuites au miel d'acacia, le Secret nous annonce une grande complexité.

Après quelques minutes, le vin prend un volume dans le verre en annonçant des notes de noix de coco, de vanille fraîche provenant du contact avec le bois.

Ce vin gagne en richesse au fil des minutes après ouverture, tout en gardant sa droiture. La bouche est ronde, tendue par l'acidité. Le fruit est intense, avec de jolies notes de fruits blancs tel que la pomme et la poire mûres.

On retrouve en bouche un chenin parfaitement contrôlé sur sa maturité et sa concentration, avec une très belle fraîcheur due à son acidité. Le bois vient se fondre parfaitement avec des touches de rondeur, principalement sur des notes lactiques qui rappellent des yahourts à la pomme. La finale est sur la fraîcheur grâce à cette acidité très tranchante.

Un très beau chenin qui s'arrondira encore plus avec le temps, mais qui peut déjà s'apprécier.



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

