

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. Cela permet d'équilibrer le sucre et évite le côté « lourd » que peut présenter certains vins moelleux.

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

