




EXMUROS

EXMUROS

TERRE DE BREZE 2019

Appellation : Saumur Blanc A.O.C.

Travail de la vigne :

Rendement : 40Hl/Ha

Travail du sol : labour, déchaussage sous le rang

Travail biologique en conversion



Vinification :

Vendange manuelle en caisses ajourées, tri à la vigne et au cellier.

Pressurage pneumatique avec séparation des tailles.

Fermentation en cuve inox thermorégulée avec levures indigènes à une température de 18°C.

Elevage sur lie fine durant 5 mois en cuve bois tronconique.

Sulfitage en fonction du pH du vin et filtration avant mise en bouteille.

Commentaires de dégustation :

Robe : jaune pâle aux reflets dorés.

Nez : équilibre et complexité autour des agrumes (pomelo, zeste de citron).

Bouche : belle attaque, texture ample et généreuse avec une finale sur les agrumes mûrs.

Accord mets vins: en apéritif, avec des poissons charnus, une blanquette de veau ou du fromage de chèvres.

La garde : 5 à 10 ans



Titre alcoolométrique : 13%

Vignes

Localisation : Brézé

Terroir : argile verte

Etage : turonien moyen

Age moyen des vignes : supérieur à 40 ans

Encépagement : 100% chenin

BALOUZET CDC S.A.S.

54 rue de la Croix de Chaintres – 49400 DAMPIERRE SUR LOIRE – France

Tel : +33 (0)2 41 52 90 54 – Fax : +33 (0)2 41 52 99 92 – www.chaintres.fr – email : info@chaintres.fr