

# SAUMUR BLANC LOUIS ROCHE

AOC SAUMUR



CODE : 918243



# SAUMUR BLANC LOUIS ROCHE

## LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

Loire Propriétés fédère des viticulteurs attentifs à la qualité de leur production. Les Caves qui y sont représentées sont un gage de qualité, d'amour du Vin et du Terroir. Le vignoble saumurois est limité au nord par la Loire et est traversé du sud au nord par le Thouet et la Dive, ses affluents. Il occupe principalement les terrains sédimentaires de la bordure sud ouest du bassin parisien. Le terroir est caractérisé par les terres blanches provenant de la craie ou du tuffeau.

## LA PRODUCTION DU VIN

- Vinification traditionnelle en blanc
- Élevage en cuves inox
- Embouteillage précoce pour conserver tous les arômes

## LE CÉPAGE

- Chenin blanc

## LA DÉGUSTATION

- Couleur brillante aux reflets jaune verdâtre
- Nez très expressif et intensif de fleur blanche et de pamplemousse, amylique et fermentaire
- Bouche ronde et grasse, très souple, alliant parfaitement richesse et vivacité
- Grande longueur en bouche et grande finesse
- Se déguste entre 8 et 12 °C

## USAGE

Parfait pour l'apéritif. Très agréable avec les fruits de mer, les poissons en sauce et les fromages peu affinés.

## RÉCOMPENSES

- Millésime 2015 — 87 points Fidèles de Bacchus septembre 2017
- Millésime 2011 — Médaille d'or au Concours des vins de Loire 2013