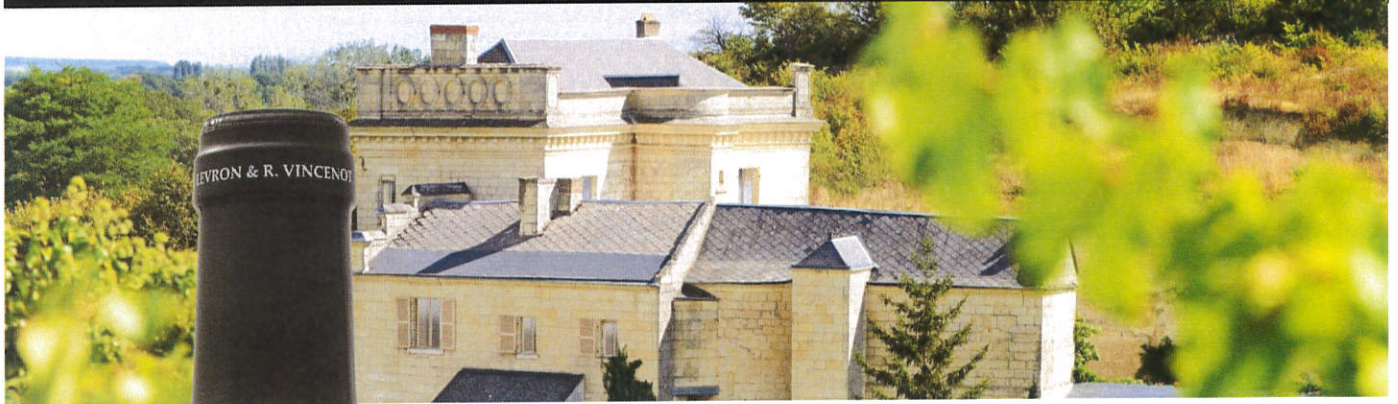


CHEMIN DES MURS

SAUMUR BLANC



VIGNOBLE

Terroir : Argilo-Calcaire
Cépage : Chenin

VINIFICATION

Fermentation lente à basse température. Elevage sur lies fines en cuve et en fût avec bâtonnage.

DECOUVERTE SENSORIELLE

La robe est jaune serin aux nuances or, le signe d'une belle maturité du cépage Chenin. Le nez livre avec distinction toutes les évocations subtiles et raffinées du cépage, le tilleul et la citronnelle, l'abricot, la pêche et le coing, puis les arômes d'agrumes, d'une grande fraîcheur très souvent perceptible sur le terroir de Saumur.

L'attaque en bouche est ronde et suave, elle confirme avec bonheur l'impression olfactive en installant avec ténacité et persistance un ensemble de notes fruitées très subtiles. En fin de bouche, on découvre de jolies notes d'agrumes confits (pamplemousse...) qui soulignent la fraîcheur naturelle de ce vin blanc sec.

ACCORD METS - VIN

Le Saumur Blanc du Château de Parnay se marie parfaitement avec :

- Des crustacés
- Certains nobles coquillages cuits
- Des poissons à chair ferme en sauce
- Certains fromages à pâte dure ou des fromages de chèvre

Température de service : 10°C

POTENTIEL DE GARDE

Ce vin évoluera tranquillement sur 4 à 6 ans. Il est également parfait pour une consommation prochaine.

CHATEAU DE PARNAY



1, Rue Antoine Cristal - 49730 PARNAY -
Tél : + 33 2 41 38 10 85 - Fax : +33 2 41 38 18 04
bureau@chateaudeparnay.fr - www.chateaudeparnay.fr