

Domaine  
des  
Chauffaux



## Saumur Blanc

AOC Saumur (Vallée de la Loire et Centre), Blanc 2014

Le Chenin mélangé au tuffeau du Domaine des Chauffaux donne des Saumur Blancs riches en arômes avec des notes florales printanières!

### LE VIN

Le Domaine Des Chauffaux est installé depuis 1852 sur les anciennes terres d'un domaine agricole et viticole de l'abbaye de Saint Florent dont l'influence rayonnait bien au delà de l'Anjou.

Du X<sup>ème</sup> siècle à la révolution, les moines y cultivent déjà la vigne. Aujourd'hui un sentier botanique longe le vignoble du domaine...

Sous la charmante protection de l'église du XI<sup>ème</sup> siècle, Saint Julien de Brioude et de son prieuré s'épanouissent sur notre coteau, à côté du parc du domaine, les cépages de Chenin, Cabernet Franc et Chardonnay d'où sont issus les ancestraux vins du saumurois.

### SITUATION

Campé sur une assise crayeuse, qui imprègne profondément la personnalité de ses vins, le vignoble s'étend sur 400 ha répartis sur les 38 communes de l'aire d'appellation SAUMUR située sur la rive sud de la Loire

### TERROIR

Le Domaine des Chauffaux se caractérise par des sols Argilo-calcaire et également schisteux.

### A LA VIGNE

L'ancestral cépage Chenin ou Pineau de Loire est renommé depuis le XII<sup>ème</sup> siècle. Il produit notre Saumur Blanc. Il arbore une robe pâle aux reflets verts. Sec, c'est un vin élégant qui apporte fraîcheur en bouche. Son harmonie gustative s'équilibre entre note de fleurs blanches et de pomme. Apte à vieillir très longuement en cave, il développera une matière plus charnue et un bouquet très soutenu.

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle et macération pelliculaire

### CÉPAGES

Chenin : 100%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12% % vol.

### SERVICE

Servir à température de 8 à 10 ° maximum

### DÉGUSTATION

Une robe aux reflets verts.

En bouche: notes de fleurs blanches et de pommes

### ACCORDS METS-VINS

Le Saumur Blanc Domaine des Chauffaux accompagne idéalement les crustacés, les coquillages, les poissons tels que le sandre, le brochet, le saumon, le veau ou la volailles. Idéal pour les fromages à pâte pressée comme le Cantal, Comté ou le Beaufort...

