

Collection Prestige

Saumur Ivoire

Cépages

- Chenin • Chardonnay,
- Cabernet Franc

A.O.C.

- Saumur

Dosages

- Brut • Demi-sec

Durée de stockage sur lattes

- 18 mois

Contenance

- Brut : 37,5 cl / 75 cl / 150 cl
- Demi-sec : 37,5 cl / 75 cl

• J-M Monnier - œnologue :

La robe est jaune or au perlage fin et persistant. Le nez développe en premier lieu des arômes d'abricot, de pêche de vigne puis des arômes de brioche et de noisettes.

La bouche est à la fois florale (acacia, tilleul) et fruitée (citron confit, amande).

Un vin extrêmement séduisant.

• Accords mets-vin :

Servie avec de petits feuilletés, cette cuvée constitue une parfaite entrée en matière à l'apéritif.

Elle sait également être une pétillante conclusion en compagnie de desserts en particulier à base de caramel.

A déguster entre 6° et 8°C.



Crémant de Loire Platine

Cépages

- Chenin • Chardonnay
 - Cabernet Franc
- Vendanges manuelles

A.O.C.

- Crémant de Loire

Dosage

- Brut

Durée de stockage sur lattes

- 24 mois

Contenance

- 75 cl

• J-M Monnier - œnologue :

La robe est d'un joli jaunésérin légèrement paillé. Elle est constellée par des bulles fines et persistantes. Le nez est franc, les arômes de citron, de poires et de tilleul dominant. La structure de la bouche est bien mise en valeur par la rondeur olfactive du coing, la vivacité aromatique de l'acacia et la douceur de la fraise.

Cette cuvée est appréciée des connaisseurs.

• Accords mets-vin :

Vin d'apéritif par excellence, cette cuvée peut accompagner l'ensemble du repas : crustacés, poissons fumés, pièces montées.

A déguster entre 6° et 8°C.



Saumur Grande Cuvée

Cépages

- Chenin • Chardonnay
- Cabernet Franc

A.O.C.

- Saumur

Dosage

- Brut

Durée de stockage sur lattes

- 36 mois

Contenance

- 75 cl

• J-M Monnier - œnologue :

La robe jaune aux nuances or-paillé est flatteuse.

Le nez, dense et complexe, développe des arômes de fruits blancs caramélisés (pêche, coing), de fruits secs (noisettes, amandes) et de miel d'acacia.

La bouche livre délicatement sa richesse aromatique de pain brioché, de caramel au lait, de fruits secs...

L'harmonie est superbe.

• Accords mets-vin :

Excellent vin d'apéritif, cette cuvée s'accorde également aux mets les plus fins (foie gras, lotte, bar...), aux pâtisseries et aux sorbets les plus nobles.

A déguster entre 6° et 8°C.

