

COTEAUX DE SAUMUR^{AOC}

DOUX¹
*et brillant,*²
IL EST VOUÉ À
UN GRAND AVENIR.³

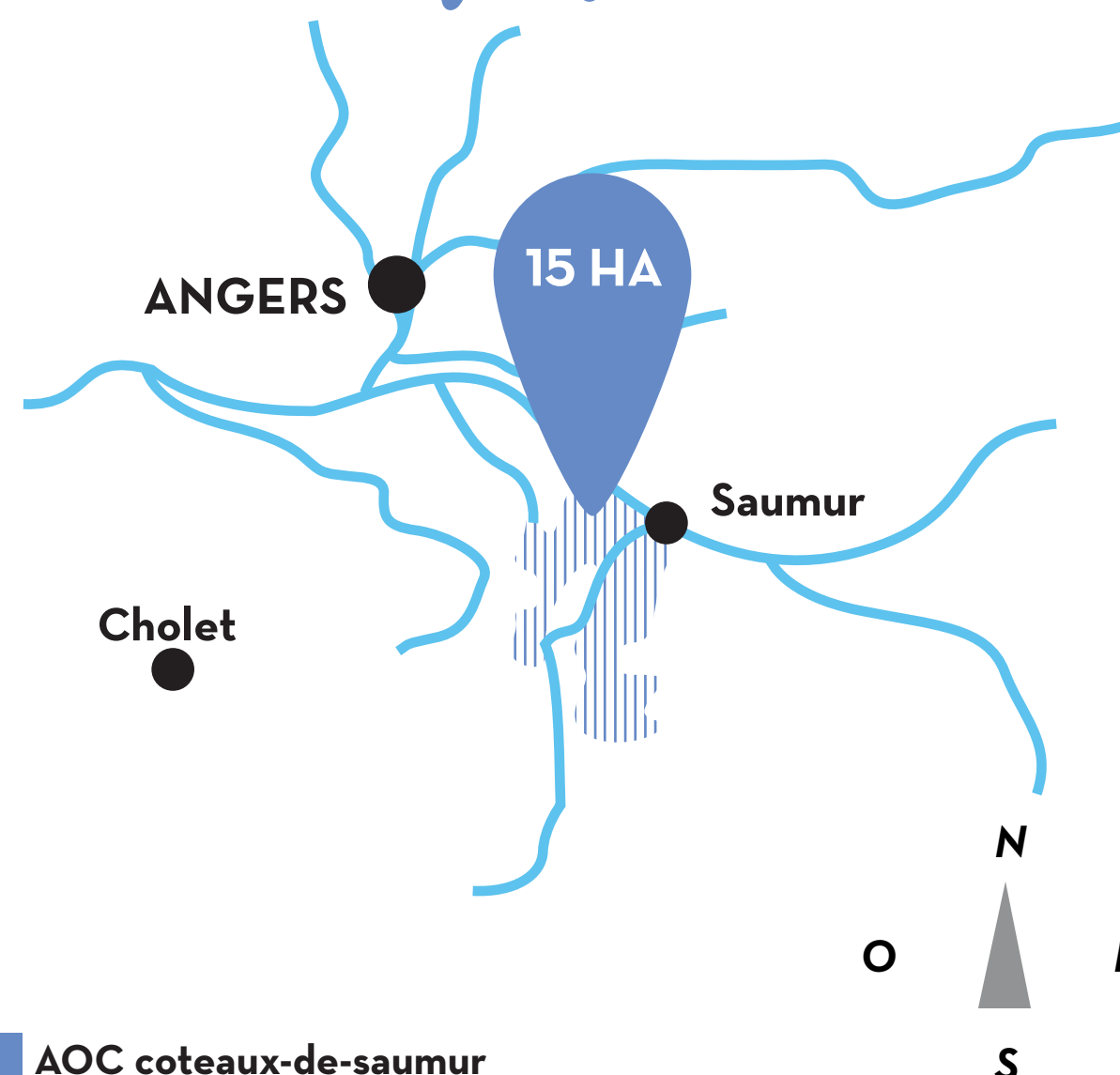
1 Doux : terme s'appliquant à des vins sucrés.
2 Brillant : désigne une robe limpide laissant apparaître les reflets de la lumière.
3 Grand avenir : désigne un vin ayant une grande capacité de garde.

VINS DU
VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE
WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RÉGION DE PRODUCTION

*superficie**



AOC coteaux-de-saumur

HISTOIRE

Capitale des Huguenots sous Henri IV, Saumur est dès le XII^e siècle une importante place de négoce des vins du fait des conditions topographiques idéales.

CLIMAT



Climat *océanique tempéré*.
Influence plus *continentale*
sur les parcelles
les plus éloignées de la Loire.

SOLS

Sol calcaire de tuffeau.

CÉPAGE



chenin

COULEUR ET STYLE



Moelleux

PRODUCTION/AN*

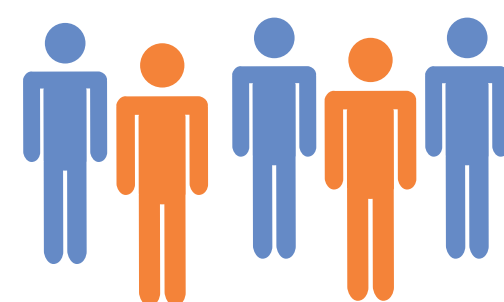
400 hl

soit environ 53 300
bouteilles par an



PRODUCTEURS

20



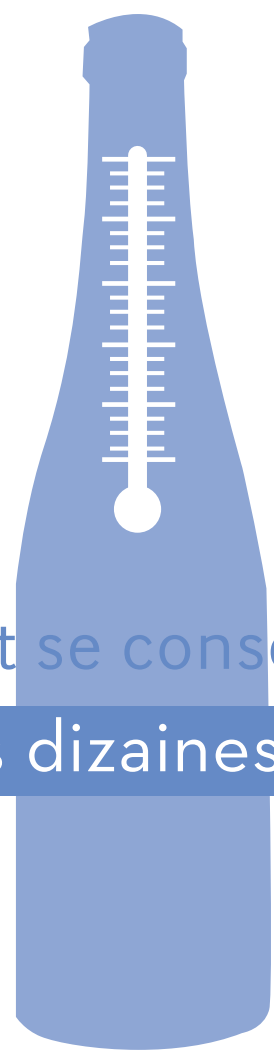
RENDEMENT ANNUEL*

24 hl/ha



SERVICE ET CONSERVATION

6° - 8°



Peut se conserver
plusieurs dizaines d'années

ACCORDS METS ET VINS

MENU

APÉRITIF

Bouchées apéritives

PLAT

Foie gras

FROMAGE

Fromages à pâte persillée

DESSERT

**Desserts à base de fruits
à chair blanche ou jaune**

DÉGUSTATION

œil

robe intense,
couleur jaune d'or
aux reflets verts
évoluant sur le vieil
or aux reflets ambrés

nez

arômes frais
et complexe de rhubarbe,
pêche, abricot,
fleurs blanches

bouche

vive, onctueuse,
sans excès de sucrosité
évolution vers des notes
de miel et de fruits confits

*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années