

Château La Salle



Saumur Brut Blanc Méthode traditionnelle

GRAND VIN DE LOIRE



Cépages/Varietal: 60% Chenin, 30% Chardonnay, 10% Grolleau noir

Terroirs/Soil: Argilo-Calcaire. Clay-limestone



Viticulture: Vignes de 25 ans, le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement, en Agriculture Raisonnée
25 years old vines. The estate is entirely carried out according to sustainable agriculture practices.



Vinification: Pressurage direct lent et doux, débouillage à froid et fermentation à température contrôlée afin de préserver le potentiel aromatique du vin. Le vin est ensuite mis en bouteille avec la liqueur de tirage pour sa seconde fermentation afin de devenir un pétillant. Les bouteilles vont vieillir sur lattes pendant 18 mois avant le dégorgement, le dosage et le bouchage.
Slow and gentle direct pressing, cold settling and fermentation with controlled temperature in order to preserve the aromatic potential of the wine. The wine is then bottled with the tirage liqueur for its second fermentation in order to become a sparkling wine. The bottles will age on laths for 18 months before disgorgement, dosing and corking.



Notes de dégustation/Tasting notes: Jaune/or avec un perlage fin permanent. Arôme d'abricot et de pêche. Des notes de brioche et de noisettes. Arôme fleuri d'acacia, de tilleul en première bouche, pousse de citron et d'amande.
Yellow/gold with permanent fine beading. Aroma of apricot and peach. Notes of brioche and hazelnut. Flowery aroma of acacia, lime blossom on the first taste, lemon and almond flavours.



Accords mets et vin/Food and wine pairing: A servir à l'apéritif, desserts.
Aperif, dessert

DOMAINE DES HERBAUGES SAS

Chemin d'Herbauges - 44830 BOUAYE - FRANCE : Tél : +33 (0)240.654.492
Contact us : commercial@domaine-des-herbauges.com
www.domaine-des-herbauges.com

J-C
FONDEUR ET VINICOLE
Sélection