



DOMAINE G. SAUMAIZE

VIN DE BOURGOGNE



DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Saint-Véran

Lieu-dit : Les Pommards

Région viticole : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Couleur : Limpide aux reflets
verts intenses

Type de vin : Vin blanc

Nature du sol : Argilocalcaire

Âge de la vigne : 40 à 50 ans

Vinification :

Vendange à la main après
sélection parcellaire.

Pressurage pneumatique, et
après débouillage des moûts,
une fermentation à froid.

Élevage : En fût

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est limpide aux reflets verts intenses. Le nez est expressif en bois frais et en vanille poivrée. Les arômes de fruits blancs et de vanille sont persistants, avec une finale fraîche et équilibrée, qui donne une harmonie au vin avec beaucoup de puissance. À servir entre 10° et 12°C.

ACCORDS METS VINS

Ce vin se dégustera parfaitement avec des quenelles poissons, des poissons grillés et du fromage style Comté.

600 rue Les Maillettes, 71960 Davayé - France

Mail : domainesgumaize@gmail.com - Tél. +33 (0)6 25 52 47 42

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

