

Les Bazilles- Domaine des Sanzay

AOP Saumur Blanc 2021

Culture

Biologique

Cépages

100% Chenin

Service

12°

Alcool

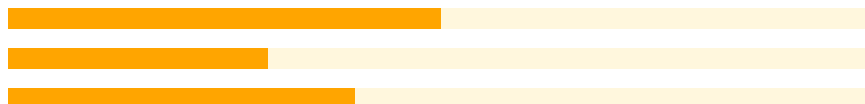
12,5%



Il va réveiller vos papilles

Élégant

Acidité
Onctuosité
Intensité



Minéral

Élégant

Service

L'accord parfait

Un plateau de fruits de mer pour relevé sa minéralité

Le contre-pied facile

“ Même si parfois l'envie de boire précisément ce vin domine et peu importe ce qu'on mange en accompagnement ”

Apogée Garde

Domaine des Sanzay

Un maître mot pour définir ce Domaine familial ? La sincérité, c'est ce que cherchent aujourd'hui Céline et Didier à transmettre le plus possible dans leurs vins, tout en finesse. C'est l'affaire d'une famille soudée, depuis maintenant 5 générations. Ils s'épaulent tous dans cette belle aventure, de la taille de la vigne jusqu'au design des étiquettes qu'un de leur fils artiste dessine en s'inspirant des paysages de la Vallée de la Loire. Travaillant depuis 15 ans en bio, ils sont aujourd'hui certifiés par le Label AB.

Pays

France

Région

Vallée de la Loire

Appellation

AOP Saumur Blanc

Dégustation



Oeil

Robe dorée



Nez

Fruité, sur les fruits blancs



Bouche

Fruité, sec et frais



Les alibis d'ouverture

- Une découverte à l'aveugle pour identifier le cépage
- Notre petit a un an aujourd'hui
- La Loire oui! Mais pas en Sauvignon

L'avis de l'expert

Vineaste

Un vin doré, avec des notes de fruits blancs, sec et frais. Le fruité est très présent en bouche. Un vin à boire jeune, à table comme à l'apéritif. C'est un Chenin très tendu.



Nicolas C.
Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

Partagez-le
en ligne !

