

Brut- Domaine des Sanzay

AOP Saumur Brut

Culture

Biologique

Cépages

85% Chenin, 15%
Chardonnay

Service

8°

Alcool

12%



Parfait pour les grandes comme les petites occasions

Subtil

Acidité
Onctuosité
Intensité



Fines bulles

Vif

Méthode
Traditionnelle

Service

L'accord parfait

Avec des crustacés ou du homard pour la tradition

Le contre-pied facile

Pourquoi pas... Avec un bon cigare

Apogée Garde

2024 2027

Dégustation



Oeil

Des bulles fines et abondantes



Nez

Au nez la fraîcheur l'emporte



Bouche

Il est vif et tonique.

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 Brut



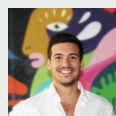
les alibis d'ouverture

- Sushi party ce soir
- Elle a dit "oui" (à ma demande en mariage)
- Elle a dit "non" (à ma demande en mariage)

L'avis de l'expert

Vineaste

La tendance du au non dosé on dit oui, surtout si l'équilibre y est. Ce Brut se distingue par sa vivacité et sa nervosité, parfait pour les amateurs de bulles. 85% de Chenin, 15% de Charbonnay 100% de plaisir !



Ludovic.
Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

Partagez-le
en ligne !

