Brut- Domaine des Sanzay
AOP Saumur Brut

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	85% Chenin, 15% Chardonnay	8°	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 fraicheur 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	Région
France	Vallée de la Loire

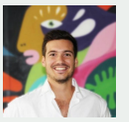
Appellation
AOP Saumur Brut

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 !