



**EXMUROS**

**TERRE DE BREZE 2020**

Appellation : **Saumur Blanc A.O.C.**



**Travail de la vigne :**

*Rendement* : 40Hl/Ha

*Travail du sol* : labour, déchaussage sous le rang

Travail biologique en conversion

**Vinification :**

Vendange manuelle en caisses ajourées, tri à la vigne et au cellier.

Pressurage pneumatique avec séparation des tailles.

Fermentation en cuve inox thermorégulée avec levures indigènes à une température de 18°C.

Elevage sur lie fine durant 5 mois en cuve bois tronconique.

Sulfitage en fonction du pH du vin et filtration avant mise en bouteille.

**Commentaires de dégustation :**

*Robe* : jaune pâle aux reflets dorés.

*Nez* : équilibre et complexité autour des agrumes (pomelo, zeste de citron).

*Bouche* : belle attaque, texture ample et généreuse avec une finale sur les agrumes mûrs.

*Accord mets vins* : en apéritif, avec des poissons charnus, une blanquette de veau ou du fromage de chèvres.

La garde : 5 à 10 ans



Titre alcoolométrique : 12,5%

**Vignes**

*Localisation* : Brézé

*Terroir* : argile verte

*Etage* : turonien moyen

*Age moyen des vignes* : supérieur à 40 ans

*Encépagement* : 100% chenin

**BALOUZET CDC S.A.S.**

54 rue de la Croix de Chaintres – 49400 DAMPIERRE SUR LOIRE – France

Tel : +33 (0)2 41 52 90 54 – Fax : +33 (0)2 41 52 99 92 – [www.chaintres.fr](http://www.chaintres.fr) – email : [info@chaintres.fr](mailto:info@chaintres.fr)