



ACQUISTATO IL .....

Saumur Brut

s.a.

## Saumur: tensione minerale, eleganza in movimento



Svinando®

Il Saumur Blanc Brut di Domaine des Sablonnières nasce nel cuore di Saumur, nella luminosa Loire, terra vocata alle bollicine di grande finezza. È uno spumante metodo tradizionale che interpreta lo Chenin Blanc con precisione e stile contemporaneo. Le vigne affondano le radici in suoli calcarei che donano tensione e mineralità. Nel calice si distingue per bollicine sottili e persistenti, che accompagnano profumi di mela fresca, agrumi e leggere note floreali. Il sorso è secco, dinamico, con una freschezza vibrante che allunga la chiusura. Non è una bollicina costruita sull'opulenza, ma sull'equilibrio e sull'identità territoriale. È perfetto per chi cerca eleganza senza formalismi, capace di passare dall'aperitivo alla tavola con naturale disinvoltura. Un Brut autentico, diretto, che racconta la Loire con energia e carattere

Domaine des Sablonnières nasce tra le colline di Saumur e Anjou, nel cuore della Loire, dove il paesaggio alterna vigne, sabbie e suoli calcarei. Il nome richiama proprio la natura dei terreni sabbiosi che caratterizzano questa zona e che donano ai vini finezza e tensione. La cantina lavora nel solco della tradizione locale, valorizzando i vitigni simbolo del territorio come Chenin Blanc e Cabernet Franc. In vigna l'approccio è attento e rispettoso, con l'obiettivo di preservare equilibrio e identità. In cantina si privilegiano vinificazioni essenziali, per lasciare spazio alla purezza del frutto e alla voce del terroir. I vini esprimono freschezza, precisione e una mineralità elegante. Domaine des Sablonnières rappresenta una Loire autentica, meno costruita e più territoriale, pensata per chi cerca carattere e bevibilità in perfetto equilibrio

### La Vigna

**Terreno** terreni argillosi-calcarei

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante brut

**Provenienza** Loire

**Uve** chenin blanc 100%

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Metodo tradizionale con rifermentazione in bottiglia - affinato per 12 mesi sui lieviti

**Sensazioni** Dal colore giallo pallido con riflessi verdi, il Saumur Blanc Brut rivela al naso un bouquet delicato e persistente, con note di fiori bianchi, miele e frutta a polpa bianca, completate da un leggero aroma di crosta di pane, derivante dal lungo periodo di affinamento sui lieviti. Al palato, questo vino si presenta fresco e vibrante, con una buona acidità che bilancia la sua struttura cremosa e favorisce una persistente e piacevole sensazione minerale al termine.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821