

Saumur Brut Eden

Méthode traditionnelle

Non millésimé - Brut

Degrés d'alcool : 12,5%.

Cépages : CHENIN BLANC 70%,
CHARDONNAY 15%, CABERNET FRANC 15%.

Vinification : Les trois cépages sont fermentés ensemble puis élaborés selon les méthodes traditionnelles, avec une seconde fermentation en bouteille. L'élevage dure 24 mois.

Accords mets et vins : indispensable pour célébrer les petits et grands événements de la vie...

Conservation : 2-3 ans.



Notes de dégustation

- Oeil : couleur jaune avec des reflets dorés.
- Nez : complexe avec des notes florales intenses mais subtiles.
- Bouche : souple et ronde, elle se termine par une bulle fine et persistante.

