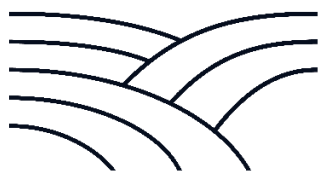


LEFORT



DOMAINE DE VILLENEUVE



SAUMUR BRUT

CÉPAGES :
Chenin, Cabernet Franc, Grolleau gris

Terroir : argilo-schisteux
Degré : 12.5%

VINIFICATION :

Notre Saumur Fines Bulles est un assemblage des cépages Chenin, Cabernet Franc et Groslot gris. Les cépages sont récoltés séparément et assemblés en cours de fermentation alcoolique. Après on effectue un soutirage et un très léger sulfitage. La filtration est réalisée puis début mars la deuxième vinification commence selon la méthode traditionnelle. Après 9 mois minimum de repos sur lattes, le dépôt est éliminé au cours du dégorgement.

DÉGUSTATION :

Son style est très expressif, avec une bulle très présente et bien persistante. Les notes aromatiques de fleurs blanches et de petits fruits sont envoûtantes.

ACCORDS METS & VINS:

C'est le compagnon idéal des apéritifs dînatoires, voire des cocktails originaux et très apprécié sur des desserts à base de fruits.
Servir entre 6 et 8°C.

CONDITIONNEMENT :

Disponible en bouteille de 0.75cl.

DOMAINE DE VILLENEUVE
LEFORT ET FILS
3, Villeneuve - Trémont
49310 LYS HAUT LAYON

Tél. : 02.41.59.40.26
E-Mail : gaeclefortetfils@orange.fr
<http://www.domainedevilleneuve.fr>