

# TÊTE D'ANGE



CERTIFICATION BIO DEPUIS 1998  
BIODYNAMIE DEPUIS 2010

AOC SAUMUR  
100 % CHENIN



Expression simple d'un chenin libéré sur les calcaires (tuffeaux) saumurois.

## PRODUCTION

Vignes âgées de 8 à 30 ans.

Sols :

- Altération de craie verte
- Argilo-calcaire limoneux

Vendanges manuelles

## VINIFICATION

Elevé et vinifié sur lie pendant 7 mois en cuve inox.

Oxydation des jus avant fermentation alcoolique sans apport de soufre jusqu'à la mise en bouteille.

Vin non filtré.

Ajout de 15 mg de soufre à la mise en bouteille.

## DÉGUSTATION

Bel équilibre entre une attaque bien franche, une finale pleine de fraîcheur et entre les deux, une agréable sensation de douceur, de soyeux.

Des arômes de fleurs blanches et des notes d'agrumes couronnent le tout.

Superbe vin qui démontre que le Chenin fait vibrer les papilles.

## DÉGUSTATION ET GARDE

**8-10°** **5 ans et +**  
Pas de carafage

## ACCORDS METS-VINS

Asperges, sauce beurre blanc  
Crème de petits pois au lard  
Velouté de champignons  
Oeufs brouillés