



SAUMUR BLANC CUVÉE GRAND VIDA

LE VIGNOBLE

Appellation :	Saumur
Terroir :	argilo calcaire
Encépagement :	chenin
Lieu-dit :	Grand Vida (commune de Brézé)
Age moyen des vignes :	10 ans
Densité de plantation :	3300 pieds/ha
Porte-greffes :	SO4
Taille :	guyot double
Culture :	culture raisonnée et HVE (Haute Valeur Environnementale)
Rendement :	40 hl/ha
Vendanges :	vendanges mécaniques

VINIFICATION

Type de cuve :	béton & inox
Elevage :	7 mois en cuve
Barriques :	non
Collage :	non
Propriétaires et gérants :	Différents propriétaires/ gérant Domaine Dubois
Prix (public TTC) :	8.00 € TTC



DÉGUSTATION

Tout en délicatesse, cette cuvée Grand Vida offre tous les atouts d'un Saumur blanc équilibré, charnu, rond et structuré, avec des parfums délicats de poire et de fruits secs