

Château de la Durandière

Saumur Rouge Vieilles Vignes

Cépages

- Cabernet Franc
- Cabernet Sauvignon

A.O.C.

- Saumur

Age moyen des vignes

- 40 ans

• L'œnologue :

Le rouge de la robe se nuance avec élégance de noir et de violet.

Ce Saumur présente une jolie palette aromatique de fruits rouges et noirs. On trouve également des notes plus complexes de pain grillé et de réglisse.

La bouche est ronde et souple, les tanins sont soyeux. Au

final, une belle sensation d'harmonie et de richesse.

• Accords mets-vin :

Plus charpenté que le saumur rouge, il se marie parfaitement aux gibiers et aux fromages (Comté...).

Servir entre 12 et 15°C.

Aptitude à la garde (5-10 ans).

Saumur Rouge

Cépage

- Cabernet Franc

A.O.C.

- Saumur

Age moyen des vignes

- 20 ans

• L'œnologue :

Né sur un sol argilo-calcaire, ce Saumur s'annonce par une robe rubis foncé et des arômes de petits fruits rouges (cassis, framboise...).

En bouche, il est à la fois tendre et charnu.

Un vin très agréable.

• Accords mets-vin :

Il accompagne tout particulièrement la charcuterie, les volailles et les fromages.

Servir entre 12 et 15°C.

A déguster dans les 5 ans.

Rosé de Loire

Cépage

- Cabernet Franc

A.O.C.

- Rosé de Loire

Age moyen des vignes

- 20 ans

• L'œnologue :

Une très belle robe rose intense habille ce Rosé de Loire. Au nez, comme en bouche, une expression aromatique tout en finesse mêlant les fleurs et les petits fruits rouges (fraise, framboise). Une fraîcheur et légèreté caractéristiques de l'appellation.

Une fraîcheur et légèreté caractéristiques de l'appellation.

• Accords mets-vin :

Il s'accorde parfaitement avec les hors d'œuvres, la charcuterie (rillards d'anjou) et les viandes blanches.

Servir très frais : 6-8°C.

A déguster dans l'année.

Saumur Blanc

Cépages

- Chenin
- Vendanges manuelles

A.O.C.

- Saumur

Age moyen des vignes

- 30 ans

• L'œnologue :

Sa robe est d'un joli jaune paille aux reflets verts. Le nez, intense et raffiné. On découvre une vaste palette aromatique de fruits à chair blanche (pêche, abricot).

La bouche est fraîche et fringante. Un bel équilibre.

• Accords mets-vin :

Ce vin accompagne à merveille les crustacés, les coquillages (huîtres) et les poissons (Truite...).

Servir très frais : 6-8°C.

A déguster dans les 18 mois



LOUIS DE GRENELLE