

SAUMUR BLANC 2021

« LES SALLES MARTIN »

Domaine Antoine Sanzay



Situation : En circulant dans les villages aux rues étroites du Saumurois, vous accéderez au paradis dans les caves de tuffeau qui abritent les nombreuses bouteilles de Saumur-Champigny aux saveurs si caractéristiques.

Le Domaine d'Antoine Sanzay est situé sur la commune de Varrains et possède la particularité de vinifier comme autrefois, sans filtration, avec des petits rendements et depuis 2014 en Bio. Antoine est installé depuis 2002 ; son style « Des vins ciselés et précis ». Sa petite phrase « C'est difficile, de faire le vin qu'on aime ! »

Encépagement : Chenin 100 %.

Terroir : Sol argilo-calcaire.

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 5 ans.

Observations : La robe de ce Saumur Blanc est claire et limpide. Son nez, Minéral, fin et expressif, évoque les fruits exotiques et, immanquablement, les agrumes. En bouche, la franchise et la puissance du Chenin affirme une personnalité remarquable. Il évoluera ensuite vers des parfums iodés et développera en bouche une fraîche rondeur. Le tactile est valorisé par une belle intensité aromatique mise en valeur par des notes caractéristiques finement minérales de poussière de tuffeau. Une belle signature ligérienne.

Quelques accords : Sandre de Loire au coulis de crustacés, Sole grillée au gingembre...

