



DOMAINE DES
SABLONNIÈRES

Saumur Brut

Existe aussi en demi-sec



Cépage : 100 % Chenin

Vendanges : manuelles

Rendement : 60 hl/hectare

Degré alcoolique : 12%

Terroir : argilo-calcaire

Vinification et élevage : méthode traditionnelle avec seconde fermentation en bouteille - élevage 12 mois sur lattes

Vin Biologique contrôlé par Ecocert

Température de service : 7°C

Domaine des Sablonnières - 365 rue Jean Gaschet 49700 Doué-la-Fontaine

Tel : 02 41 51 32 98

lessablonnieres@wanadoo.fr

www.domainedessablonnieres.com