

CLOS DAVID - SAUMUR BLANC



Âge des vignes	40 ans <i>40 years</i>
Rendement	45 hl/ha
Cépage	100% Chenin
Terroir	Sablo-limoneux & calcaire <i>Sand & Limestone</i>
Vinification	élevage 12 mois 50 % Barriques 2 à 3 vins 50% Foudre <i>Matured 24 months. 50% 2 to 3 wines oak barrels 50% cask</i>

Garde 10 ans
10 years

Service 12-14°

Accords Tartare de saint jacques au citron,
beignets de crevettes au beurre de
carotte, fromage de chèvre.
Scallops tartare with lemon, fritter
prawn butter carrot, goat cheese.


ARNAUD LAMBERT
-VIGNERON À BRÉZÉ-

Clos David
Chenin
Limon Moyen Sableux

