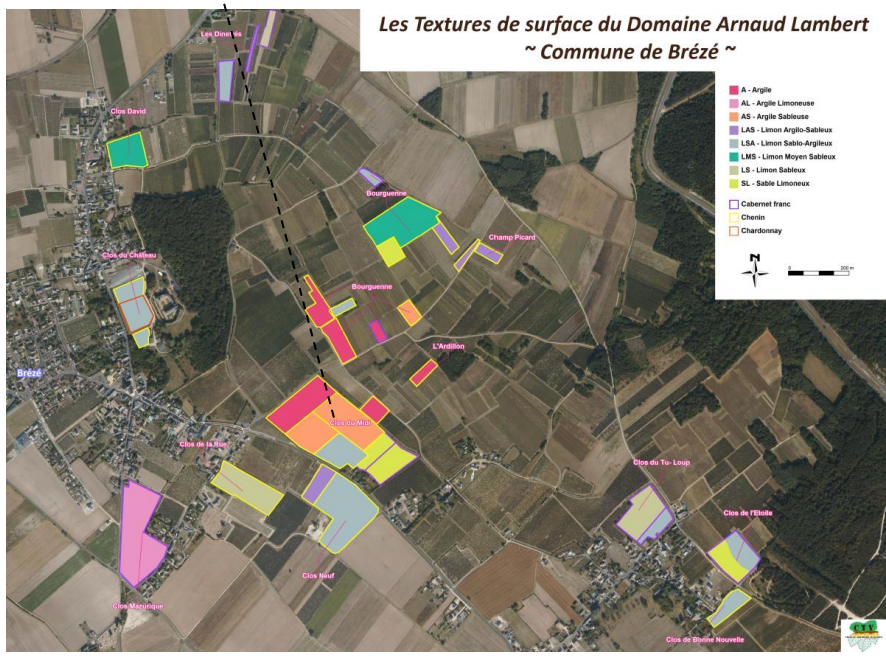
CLOS DE MIDI - SAUMUR BLANC

Âge des vignes	40 ans *40 years*
Rendement	45 hl/ha
Cépage	100% Chenin
Terroir	Sablo-limoneux & calcaire *Sand & Limestone*
Vinification	Cuve
Garde	6 ans *6 years*
Service	12-14°
Accords	Sandre au beurre blanc, filet de rouget au fenouil, fromage de chèvre. *Pike with butter sauce, filet of red mullet with fennel, goat cheese.*

ARNAUD LAMBERT
-VIGNERON À BRÉZÉ-

Clos de Midi
Chenin
Argile Sableuse