

Licorne



Appellation : Saumur Blanc

Cépage : Chenin

Sol : Argilo-calcaire sur Silex

Vendange : manuelle

Vinification : pressurage direct.
Fermentation spontanée en barrique de chêne.

Élevage : en barrique de chêne pendant 10 mois.
Mise en bouteille le plus souvent possible sans soufre, mais nous ne nous interdisons pas une adjonction de SO₂.
Analyse sur demande.

Dégustation : une robe dorée et brillante. Un nez beurré et fruit jaune. En bouche le Chenin exprime des arômes gras briochés et minéraux.

