



# EXMUROS

## Terre de Brézé

### SAUMUR BLANC

**Importation privée** (caisse de 6 x 750 ml)

**Pays :** France

**Région :** Loire

**Millésime :** 2022



100 % Chenin blanc



Alcool : 12 %



Vignes d'au moins 40 ans sur des sols d'argile verte. Vendanges manuelles avec tri à la vigne et au chai. Fermentation alcoolique en cuve de bois avec levures indigènes à 17 °C. Élevage sur lies fines durant 9 mois en cuve de bois tronconique et en fûts de 500 litres. Filtration avant mise en bouteille.



Vin jaune paille aux reflets dorés. Le nez évoque le zeste d'agrumes et les fruits à noyau. La bouche rappelle les agrumes présents au nez, sur le zeste d'orange et le pomelo, surtout présents en attaque, alors que la texture ample et généreuse en fin de bouche suggère la pomme, le noyau de pêche et des notes florales.



L'histoire fait partie de la vie du Château de Chaintres, que ce soit par son sol de tuffeau datant du Jurassique ou par son clos d'origine monastique datant de 1675. Un microclimat ressort de cet espace emmuré, optimal pour la maturité des raisins, mais l'envie d'élargir la gamme de produits et des opportunités ont entraîné l'ajout de parcelles hors des murs du clos, d'où le nom Exmuros.

