

# CLOS DAVID - SAUMUR BLANC



Âge des vignes 40 ans  
*40 years*

Rendement 45 hl/ha

Cépage 100% Chenin

Terroir Sablo-limoneux & calcaire  
*Sand & Limestone*

Vinification élevage 12 mois  
50 % Barriques 2 à 3 vins  
50% Foudre  
*Matured 24 months. 50% 2 to 3  
wines oak barrels 50% cask*

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*

