

# CLOS DE MIDI - SAUMUR BLANC



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

  
ARNAUD LAMBERT  
-VIGNERON À BRÉZÉ-

Clos de Midi  
*Chenin*  
*Argile Sableuse*

