

# MARCEL MARTIN

## Chenin Blanc Saumur 2023

**15,95\$**

\* Prix de détail suggéré



	Code produit	13188794
	Prix licencié	15.09\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée de la Loire
	Sous-région	Anjou et Saumur
	Cépage(s)	Chenin Blanc 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	1,9
	Fermeture	Métal vissé

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les 74 hectares (30 hectares) de vignobles qui produisent Marcel Martin sont situés dans les régions de l'Anjou et de la Touraine de la Loire. Les vignes sont plantées d'environ 60% de Chenin Blanc, 20% de Chardonnay et 20% de Cabernet Franc sur un mélange d'argile, de calcaire et de sable avec un âge moyen de la vigne de 20 ans.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez aux notes florales printanières. En bouche, il est sec, minéral et se caractérise par sa fraîcheur aromatique. Beaucoup de finesse, fruits blancs compotés.

Accords de salade de crevettes, pétoncles grillés, poissons meunière, bar grillé au fenouil et fromage de chèvre.

Température de service : 12 °C.

3 ans de temps de garde

### NOTES SUR LE PRODUIT

Provient d'un sol calcaire de tuffeau.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification traditionnelle en blanc, avec une fermentation à 16 °C.

Élevage sur lies fines en cuve inox.

