



La Source du Ruault

LA COULÉE D'AUNIS 2019

CULTURE BIOLOGIQUE

Appellation : Saumur blanc
 Dénomination : Blanc sec
 Culture biologique
 Terroir Turonien Argilo-calcaire

2 hectares / 30 hl/ha (moyenne annuelle)



La Coulée d'Aunis est située sur le versant Sud du Prieuré d'Aunis à Dampierre-sur-Loire (49)

LA CUVÉE

La Coulée d'Aunis est un blanc sec, 100% chenin blanc, élevé 12 mois en barrique. Au nez, Jean Noël recherche la palette complexe de l'aromatique du chenin c'est-à-dire agrumes, fruits blancs, fruits exotiques avec des notes miellées et vanillées. En bouche, belle structure très riche pour une finale très fraîche qui en fait un vin dynamique, complexe et équilibré.

- Couleur : blanc
- Terroir : argilo-calcaire
- Encépagement : 100% chenin
- Elevage : 12 mois en barrique



CUVÉE 2019 :
 Mis en bouteille le 25/03/2021
 5625 bouteilles
 Alc : 14.39
 Ac.T : 5.06
 AcVol : 0.43
 SO₂T : 36

L'ESPRIT DÉGUSTATION

- Robe : Jaune au reflet doré
- Nez : agrumes, fruits blancs, fruits jaunes avec des notes miellées, vanillées.
- Bouche : grasse, riche et onctueuse avec beaucoup de fraîcheur
- Température de service : frais (15°)
- Alcool : 14,03°
- Dégustez ce vin avec : à l'apéritif, poisson, plats exotiques épicés, fromages.

