

La Source du Ruault

LA COULÉE D'AUNIS 2021

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 2021 :
Mis en bouteille le 08/02/2023
7400 bouteilles 75cl
232 Magnums
Alc : 13.42
Ac.T : 3.84
AcVol : 0.50
SO₂T : 70

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 : 13.42°
- Dégustez ce vin avec : à l'apéritif, poisson, plats exotiques épicés, fromages.

Jean-Noël Millon - 49400 Varrains
www.lasourceduruault.vin • lasourceduruault@orange.fr

