



# La Source du Ruault

LA COULÉE D'AUNIS 2020

## 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 2020 :  
 Mis en bouteille le 23/06/2022  
 6000 bouteilles  
 Alc : 14.20  
 Ac.T : 5.22  
 AcVol : 0.44  
 SO<sub>2</sub>T : 22

## 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 : 14,20°
- Dégustez ce vin avec : à l'apéritif, poisson, plats exotiques épicés, fromages.

