

# SAUMUR

**Région** : Anjou – Val de Loire

**Appellation** : AOP Saumur

**Cépages** : Cabernet franc, Grolleau, Chenin,  
Chardonnay

**Teneur en alcool** : 11.5%

**Teneur en sucre** : 6 à 12 g/L

**Contenance** : 75 cl



## LE DOMAINE ET LE VIN

**Le Domaine** : Le Domaine des deux Arcs est situé au cœur de la commune de Martigné-Briand. Nous disposons de 53 Ha de vigne étendue sur différentes aires d'appellations (Anjou, Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Savennières). Le domaine est en culture raisonnée depuis presque 20 ans (utilisation d'engrais vert, travail des sols, ...). Nous sommes continuellement à la recherche de méthode pour produire mieux afin de proposer des vins toujours plus sains et de meilleures qualités.

**Terroir** : Limon argilo-sableux sur altération de métagrauwacke

**Vendange** : Récolte mécanique en octobre à maturité

**Vinification** : Sélection des jus de pressurage et fermentation à 16°C. Mise en bouteille pour la prise de mousse aux cave de grenelles. Liqueur de dosage en brut ou en demi-sec.

**Élevage** : Élevages sur latte de 15 mois



## DÉGUSTATION

**Robe** : Jaune pâle

**Nez** : Frais et fruités

**Bouche** : Tendre et fraîche avec une belle rondeur en fin de bouche



## CONSEILS DE DÉGUSTATION

**Conservation** : 2 ans

**Température de service** : 8-10 °C

**Accords mets & vins** : Apéritif, mousse aux fruits, chocolat

### DOMAINE DES DEUX ARCS

11 RUE DU 8 MAI 1945 - MARTIGNÉ-BRIAND - 49540 TERRANJOU

02.41.59.47.37 – do2arc@wanadoo.fr

