



## ***SAUMUR BRUT 400***

### ***Vignes***

Chenin 85% et chardonnay 15%  
Agées en moyenne de 40 ans,  
sur un terroir argilo-calcaire.

### ***Vinification***

Rendement de 50 hectolitres par hectare.  
La récolte est manuelle pour les 2 cépages, le chenin est issu de tris.  
Un vin vinifié en méthode ancestrale.  
La fermentation débute en cuve à basse température et est stoppée par le froid alors qu'il reste 20g de sucre par litre.  
Le tirage en janvier. La prise de mousse a lieu sans ajout de liqueur de tirage.  
Elevage sur latte durant 12 mois.  
Dégorgement sans dosage pour un brut nature.

### ***Vin***

Un vin à la fois puissant et élégant, tonique et structuré, de fines bulles.

Pourquoi 400 ? C'était le surnom de l'arrière-arrière grand-père de Didier , un homme imposant que tout le village pensait peser 400 livres.

---

DOMAINE DES SANZAY

DOMAINE DES SANZAY – 93, Grand Rue – 49400 VARRAINS