



**DUMNACUS
VIGNERONS**

COLLECTION ÉMOTIONS

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
SAVENNIÈRES



HISTOIRE

Dumnacus Vignerons c'est 180 vignerons à porter haut les couleurs de la Loire, à partager la fierté pour les vins, à faire rayonner le savoir-faire de chacun à travers un seul étendard.

Dumnacus Vignerons symbolise les vins de Loire dans toute leur diversité et authenticité.

Dumnacus Vignerons c'est remonter le temps jusqu'à la période gallo-romaine, pour retrouver le valeureux guerrier Dumnacus symbole de la vérité du terroir et d'un esprit libre.

Parce que nos vins lui ressemblent, vous ressemblent, nous rassemblent.

Parce que nos vins révèlent la Loire.

Gloire à la Loire !



Sol, terroir & vinification

L'aire d'appellation aux portes d'Angers sur la rive droite de la Loire. Les côteaux exposés perpendiculairement à la Loire et les sols peu profonds favorisent l'élaboration de vins blancs secs de haute maturité.

100% Chenin blanc. Les baies sont récoltées manuellement à une maturité un peu plus poussée pour garder la fraîcheur. Des vins purs qui expriment le chenin dans son état naturel. Passage en barrique pendant 1 an, ce qui développe la concentration et la fraîcheur du vin.

Notes de dégustation

Ce vin dévoile une robe limpide, brillante. Au nez des notes intenses et minérales. En bouche une attaque douce qui dévoile un vin complexe et puissant. Ce Savennières issu du Chenin Blanc magnifie les poissons de rivière au beurre blanc comme le sandre et le brochet.

Service et conservation

Servir entre 10°C et 12°C.

