



COLLECTION ORIGINES

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

SAUMUR BRUT

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

Des parcelles en îlots sur Saumur et ses alentours, sur des sols de tuffeau, caractéristiques de la région.

Chenin majoritaire, Grolleau, Chardonnay. Première fermentation en cuve thermorégulée, seconde fermentation sur lattes de plus de 12 mois en bouteille.

Notes de dégustation

Un vin à la finesse aromatique. La robe est cristalline aux nuances dorées. La bulle est fine et élégante. Le nez est délicat sur des notes de fruits blancs. En bouche un vin souple avec une finale toute en fraîcheur sur des notes toastées. Idéal à l'apéritif, il révèle tout son potentiel sur des poissons ou crustacés.

Service et conservation

Servir entre 6°C et 9°C. Idéalement dans une flûte à l'ouverture resserrée pour révéler au mieux les arômes et l'effervescence du vin.

