



COLLECTION ORIGINES

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

TOURAINES SAUVIGNON BLANC

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

La nature des sols est très variée avec des argiles à silex, des argilo calcaire et des sables de Sologne.

100% Sauvignon Blanc. Les baies sont récoltées à maturité juste, parmi les premiers cépages de la vendange. Les jus sont maintenus au froid dès la vendange pour préserver le potentiel aromatique du cépage.

Notes de dégustation

C'est le cépage Sauvignon qui donne sa puissance aromatique à ce vin. Le nez présente des arômes de fruits exotiques et de genêt. En bouche un vin franc et souple qui évolue sur des notes d'agrumes. Une finale minérale qui révèle tout son potentiel accompagné d'asperges de Sologne.

Service et conservation

Servir entre 9°C et 10°C.

