



## Le Saint Léger

AOC SAUMUR BLANC  
SEC

Ce vin blanc 100% Chenin à la robe jaune pâle et au parfum d'une grande finesse conjugue belle minéralité et bonne longueur en bouche. Le « Saint Léger » accompagnera vos entrées, poissons et crustacés à la perfection.



## Le Chardonnay

100% CHARDONNAY  
SEC & FRUITÉ

Un vin blanc riche d'un parfum frais et fruité qui accompagnera à la perfection vos entrées, poissons et crustacés.



## La Cuvée Serge

CÔTEAUX DE SAUMUR  
MOELLEUX

Obtenu grâce à un tri de raisins surmaturité, il est le compagnon évident des foies gras. Il se mariera également à la perfection à vos desserts tels qu'une bonne tarte aux pommes maison, un fromage persillé ou appréciez le tout simplement seul à l'apéritif.



## La P'tite Nouvelle

CÔTEAUX DE SAUMUR  
LIQOREUX

Avec sa robe dorée et brillante, son nez harmonieusement composé de coing & d'abricot, La P'tite Nouvelle vous offrira une bouche complète tout en rondeur. Elle sublimerà vos apéritifs par sa finesse & son élégance.



Le Singulier  
AOC SAUMUR BLANC  
SOUPLE & DÉLICAT

Ce vin blanc sec 100% Chenin à la robe légèrement dorée et au parfum de vanille est le résultat d'un affinage en fût neuf qui lui confère de subtiles arômes boisés. Sa bouche gourmande et élégante accompagnera vos viandes et vos fromages affinés.



Le Saumur Rosé  
AOC SAUMUR ROSÉ  
SEC

Vin à la robe rose pâle mais éclatante, vous offre un nez marqué par les fruits rouges (groseille, framboise...) et une bouche fraîche et légèrement perlante. Le Rosé Sec accompagnera vos entrées et vos grillades.



Le Saumur Rouge  
AOC SAUMUR ROUGE  
SOUPLE & DÉLICAT

Ce vin de plaisir à la robe rubis est issu du cépage Cabernet Franc. Aux tanins soyeux, il se déguste avec une assiette de charcuterie, des grillades ou des viandes blanches.



Le Pinot Noir - Cuvée S  
100% PINOT NOIR  
SOUPLE & DÉLICAT

Ce rouge issu du cépage Pinot noir, cépage alsacien plus léger que le Cabernet franc, vous séduira par sa fraîcheur et son équilibre qui font de lui le partenaire idéal des plateaux de charcuterie, grillades et fromages.



Ma Prieurité  
AOC SAUMUR ROUGE  
ÉLÉGANT & COMPLEXE

Vous découvrirez une belle robe grenat et un nez charmeur, puissant et complexe avec des notes riches de fruits noirs et d'épices. Une bouche généreuse, ample, structurée et équilibrée qui se révélera aussi bien avec une viande ou un fromage.



La Cuvée Paul  
AOC SAUMUR ROUGE  
RICHE & CHARNU

L'affinage de 12 mois en vieux fût de bourgogne donne à la Cuvée Paul sa robe rubis soutenu, des parfums de fruits rouges et noirs et une bouche étoffée et fondue qui se marieront à la perfection avec une viande rouge ou un fromage.



L'Original  
AOC SAUMUR ROUGE  
SANS SULFITES

Sa première conception date de 2018, depuis L'Original a gagné sa place parmi nos plus beaux rouges. Il développe un parfum pur et toujours aussi envoûtant mais une puissance rare pour un vin de Saumur.



Les Jus de Raisin  
100% SANS ALCOOL  
JUS BULLÉ & JUS DE RAISIN

Ces jus de raisin, pétillants ou non, très appréciés des enfants attirés par sa belle couleur rosée, vous permettra d'apprécier le savant mélange de Cabernet Franc et Grolleau Gris



Les Crémants de Loire  
BLANC & ROSÉ

La fraîcheur de ce Crémant de Loire Blanc, obtenue par un assemblage du chenin qui lui procure cette belle longueur en bouche et du Chardonnay qui apporte une touche de finesse, trouvera sa place aussi bien en apéritif que sur vos desserts. Le Crémant Rosé en fera de même grâce à ses parfums de framboise, mûres et fraise des bois.



Le Fabulleux Zéro  
MÉTHODE TRADITIONNELLE  
BRUT ZÉRO

Ce brut «Zéro» issu de la méthode traditionnelle, offre par son absence de liqueur d'expédition, la pureté du raisin au naturel. Servi très frais à l'apéritif, il ravira les palais des amateurs de vins bruts et fruités.



Les Saumur Fines Bulles  
BRUT & DEMI-SEC

La Méthode Traditionnelle est issue d'une méthode ancestrale qui consiste en une 2ème fermentation en bouteille et affinage sur lattes réalisés dans nos caves de tuffeaux. Son nez de fleurs et de fruits secs apporte une bouche expressive et fruitée. Brut, elle se dégustera à 4°C en apéritif. Demi sec, plus gourmande, elle accompagnera les desserts.



La Perle Rouge  
MÉTHODE TRADITIONNELLE  
PÉTILLANT ROUGE

L'originalité de cette cuvée de rouge pétillant 100% Cabernet Franc issue d'une deuxième fermentation en bouteille avec un nez charmeur de myrtille et groseille, vous séduira en apéritif ou se joindra parfaitement avec un dessert au chocolat ou aux fruits rouges.

