



Cuvée Domaine Pierre-Adrien Vadé 2018

SAUMUR-CHAMPIGNY

RENDEMENTS :
35 Hectolitres/Hectare

VINIFICATION : Vendanges
manuelles, fermentation par levures
indigènes.

ÉLEVAGE : En cuve pendant
8 mois avec ajout minime de soufre.
Aucune filtration ni collage ne sont
réalisés.

POTENTIEL DE GARDE :
Entre 5 et 15 ans.



Saint-Vincent Rouge 2018

SAUMUR-CHAMPIGNY

SUPERFICIE : 25Ha de vignes âgées
de 30 ans en moyenne. 55Hl/Ha de
rendement moyen.

CÉPAGE : Cabernet franc

VINIFICATION : Vendanges
mécaniques avec tri à la cave.
Fermentation en cuve inox.

ÉLEVAGE : 6 mois en cuve.

POTENTIEL DE GARDE :
De 3 à 5 ans.



Les Adryalis 2017

SAUMUR-CHAMPIGNY

SUPERFICIE :
0,60Ha de vieilles vignes âgées
de 50 ans. 25Hl/Ha de rendement
moyen.

CÉPAGE : Cabernet franc

VINIFICATION :
Vendanges manuelles.
Fermentation en cuve inox.

ÉLEVAGE : 18 mois en cuve.

POTENTIEL DE GARDE :
Plus de 10 ans.



Saint-Vincent Blanc 2018

SAUMUR BLANC

SUPERFICIE : 1Ha de vignes
âgées de 35ans. 45Hl/Ha de
rendement moyen.

CÉPAGE : Chenin

VINIFICATION : Vendanges
manuelles avec tri à la parcelle
Débourbage puis fermentation
alcoolique en cuve inox.

ÉLEVAGE : 8 mois en cuve.

POTENTIEL DE GARDE :
Environ 5 ans.



Crémant de Loire Blanc

SUPERFICIE : 1Ha de vignes âgées
de 30 ans en moyenne. 60Hl/Ha
de rendement moyen.

CÉPAGE :
50% chenin, 50% cabernet franc.

VINIFICATION : Vendanges
manuelles en caisse.
Fermentation en cuve.

ÉLEVAGE : 12 mois sur lattes.

POTENTIEL DE GARDE :
5 ans et plus.



Les Beaugrands 2017

SAUMUR BLANC

SUPERFICIE : 0,80 Ha de vignes
âgées de 55ans. 30Hl/Ha de
rendement moyen.

CÉPAGE : Chenin

VINIFICATION : Vendanges
manuelles avec 3 tris à la parcelle.
Débourbage puis fermentation
alcoolique et malolactique en fût
de chêne.

ÉLEVAGE : 12 mois en barrique neuve.

POTENTIEL DE GARDE :
Entre 5 et 15 ans.



Les Hauts-Buts 2018

EXPOSITION : Sud/Sud-Est

SUPERFICIE : 0,5 Ha de vignes
agées d'environ 35 ans.

RENDEMENTS : 25 Hl/Ha

VINIFICATION : Vendanges
manuelles avec tri à la parcelle.
Mise en cuve par tapis. Durée de
macération d'environ 2 semaines.
Aucune levure exogène n'est
ajoutée.

ÉLEVAGE : 10 mois en cuve.

POTENTIEL DE GARDE :
Entre 5 et 15 ans.



Les Chataigniers 2018

EXPOSITION : Sud / Sud-Est

SUPERFICIE : 0,60 Ha de vignes
agées d'environ 5 ans.

RENDEMENTS : 25 Hl/Ha

VINIFICATION : Vendanges
manuelles avec tri à la parcelle.
Mise en cuve par tapis. Durée de
macération d'environ 3 semaines.
Aucune levure exogène n'est ajoutée.

ÉLEVAGE : De 12 à 18 mois en
barrique de chêne français.

POTENTIEL DE GARDE :
Entre 5 et 20 ans.



Léa 2015

SAUMUR-CHAMPIGNY

SUPERFICIE : 0,60Ha de vieilles
vignes âgées de 50 ans. 25Hl/Ha
de rendement moyen.

CÉPAGE : Cabernet franc

VINIFICATION :
Vendanges manuelles.

ÉLEVAGE : 18 mois en barrique.

POTENTIEL DE GARDE :
Plus de 10 ans.



DÉCOUVREZ

CHAI VADÉ



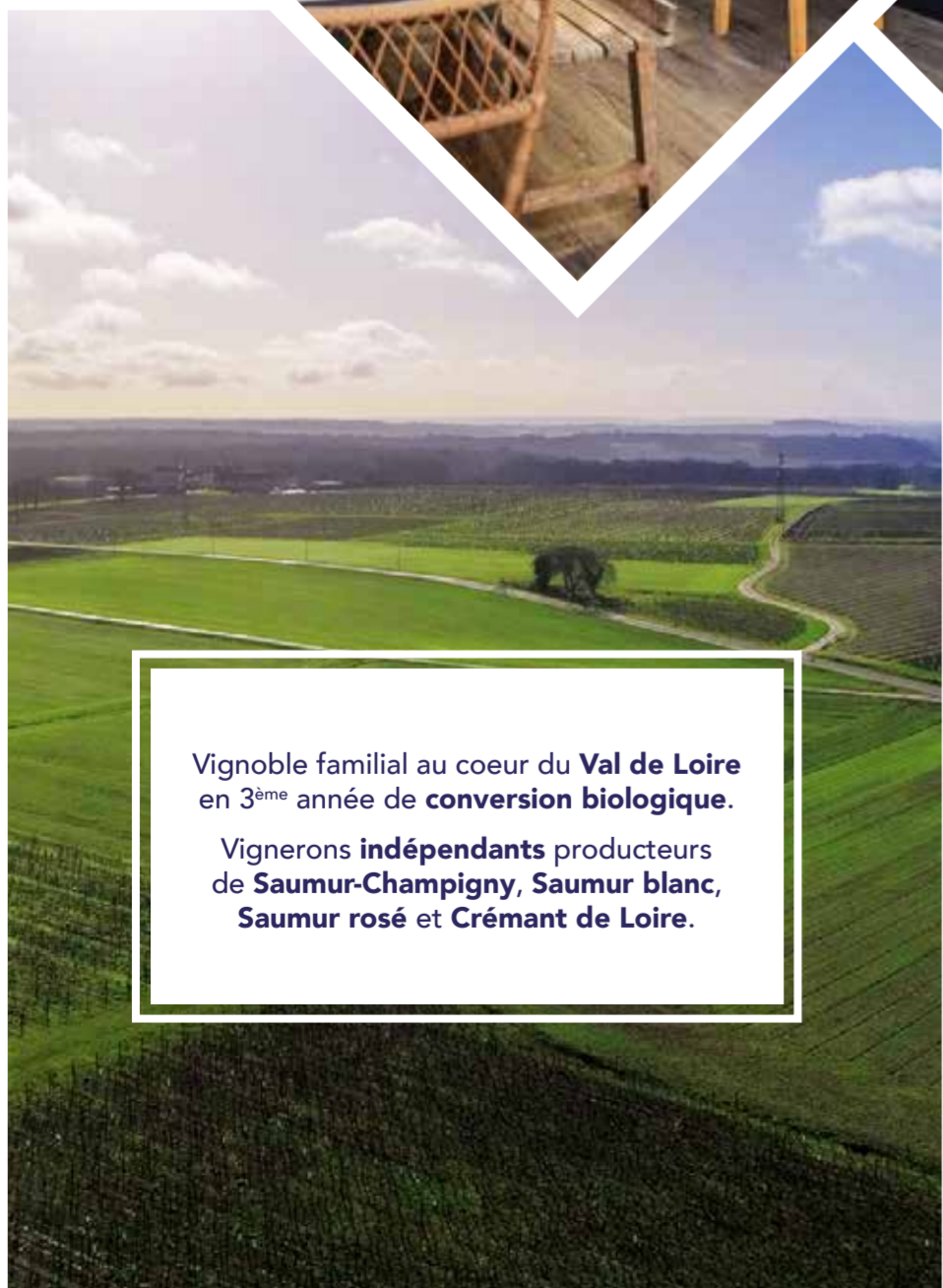
LIEU DE DÉGUSTATION
BAR À VINS - VENTE DES VINS DE LA FAMILLE
ÉVÈNEMENTS - PRIVATISATIONS



Un lieu unique et atypique,
à 2 min du centre ville dans le quartier
historique des Ardilliers à Saumur.
8, rue Rabelais - 49400 Saumur
- Entrée libre -



×
Exclusivement élaborés
à partir des cépages phares
du Val de Loire, le cabernet franc
et le chenin, nos vins sont réalisés
dans le respect de l'environnement
et du savoir-faire local
depuis 3 générations.
×



Vignoble familial au coeur du **Val de Loire**
en 3^{ème} année de **conversion biologique**.

Vignerons **indépendants** producteurs
de **Saumur-Champigny, Saumur blanc,**
Saumur rosé et Crémant de Loire.



VIGNOBLE VADÉ

Domaine St Vincent x Domaine Pierre-Adrien Vadé

Chemin du Tyreau, 49400 Saumur
+33 2 41 67 43 19 - +33 6 88 23 33 41
contact@vignoble-vade.com

Accueil et dégustation
8, rue Rabelais - 49400 Saumur



VIGNOBLE



VADÉ