

Coteaux de Saumur Robert & Marcel Héritage



TERROIR : Cette cuvée est issue d'une belle sélection de vignes (2 ha), principalement développées sur la pierre de tuffe, pierre calcaire des Châteaux de la Loire. Le Chenin blanc, cépage unique de cette cuvée, s'y exprime particulièrement bien grâce à ce terroir, où la craie tendre apparaît le plus souvent à moins de 60 cm et permet une alimentation hydrique modérée, propice à une viticulture de qualité.

VINIFICATION : Sélection fine des raisins, pressurage doux et fermentation à température fraîche permettant une bonne conservation des arômes. Fermentation alcoolique à 18°C.

ÉLEVAGE : Elevage sur lies fines pendant 9 mois. Une petite partie de la cuvée est élevée en fûts apportant une complexité supplémentaire.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : Vin servi légèrement frais (10-12°C).

ACCORDS GOURMANDS : Suivant vos envies, mariez ce vin à l'apéritif ou sur vos recettes de foie gras/pain d'épices, fromages bleus, glace chocolat blanc coulis pamplemousse, tartes aux figues fraîches, salades de fruits.



Robe jaune dorée.



Nez tendre et subtil dévoilant fruits secs (noisette), fruits confits (abricot, ananas, mangue juteuse), pointe légèrement toastée et épicée (vanille douce).



Bouche volumineuse et onctueuse mêlant fruits exotiques et abricot confit. Finale gourmande et harmonieuse marquée par un bel équilibre fraîcheur, douceur.