Saumur Blanc Domaine de Montbrillais

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

SITUATION : Les parcelles sont situées en coteaux, sur la butte calcaire de Berrie, sur un sol de tuffeau très peu profond, avec une exposition sud-ouest.La butte de Berrie est renommée depuis des générations pour la qualité des Saumur blancs qui y sont produits.

VINIFICATION : Pressurage en douceur et débourbage léger permettant une conservation du potentiel aromatique. Vinification traditionnelle avec contrôle des températures (17 à 19°C).

ÉLEVAGE : Elevage sur lies fines avec batonnage régulier (8 mois), mise en bouteille, puis stockage dans nos caves à 25 m de profondeur, où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : Servir légèrement frais (12-13°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les apéritifs, les salades composées, les crustacés et noix de St Jacques, les poissons en sauce ou grillés (bar en croute de sel), les volailles sauces crémées et les chèvres affinés (Chabichou).

Robe or pâle aux reflets argentés.

Nez gourmand aux notes de fruits mûrs (ananas, citron confit) et doté d'une fine minéralité (silex frottés).

L'attaque est ronde et bien équilibrée par une subtile fraicheur. Belle puissance en bouche. Finale longue et chaleureuse sur de fines notes de menthol et de réglisse.

www.lesvignoblesedonis.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.