



Saumur Blanc Robert & Marcel Héritage

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

SITUATION

La parcelle, d'une superficie d'un hectare, est située sur le coteau entourant la forteresse de Berrie.

TERROIR

Age moyen des vignes : 30 ans

Rendement : 45hl/ha

Surface du vignoble : 1ha

La parcelle est située sur le coteau entourant la forteresse de Berrie, sur un terroir dominé par les calcaires du Turonien. Le Chenin blanc ou Pineau de la Loire, cépage unique de cette cuvée, s'y exprime particulièrement bien et les ceps donnent naturellement des petites grappes, pleines de richesse et d'une jolie couleur dorée. Une cuvée pleine de puissance, d'élégance et d'onctuosité.

VINIFICATION

Récolte manuelle fin octobre, lorsque la vendange a atteint un début de surmaturité. Transport en caissettes et pressurage délicat des grappes entières. Léger débourbage. Entonnage en barriques bourguignonnes (4 et 5 vins), puis fermentation alcoolique et malolactique, apportant aux notes de fruits mûrs, gras et complexité.

ÉLEVAGE

Maturation en barrique dans nos galeries naturelles de tuffeau pendant 12 à 14 mois accompagné de bâtonnages réguliers.

CÉPAGE

Chenin ou chenin blanc 100%

SERVICE

Servi légèrement frais (10-12°C).

Potentiel de garde : 10 ans

DÉGUSTATION

Robe or aux reflets brillants. Nez subtil aux notes mentholées, de fruits secs et fruits confits. Pointe beurrée et d'épices douces (vanille). Jolie minéralité. Bouche volumineuse et ample mêlant fruits blancs juteux et abricot confit. Jolie structure. Finale harmonieuse et tendue marquée par la fraîcheur, la minéralité et la complexité.

ACCORDS GOURMANDS

Suivant vos envies, mariez ce vin à l'apéritif ou sur vos recettes de poissons en sauce, feuilleté de poisson à l'aneth, poulet de Bresse, risotto champignon-topinambour.

PRESSE & RÉCOMPENSES

**LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS**

deux étoiles

Le Guide Hachette des Vins

