

Saumur Blanc Robert & Marcel Héritage



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 fin octobre, lorsque la vendange a atteint un début de surmaturité. Pressurage délicat des grappes entières. Léger débourage. 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 accompagnée de bâtonnages réguliers.

CÉPAGES : Chenin 100%

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

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.



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.