

Saumur Blanc Domaine de Montbrillais

Saumur,

Les vins de ces propriétés, marqués par la tradition et l'authenticité de leur production, sont les ambassadeurs de leurs appellations.



PRÉSENTATION

Domaine familial depuis 3 générations, Le Domaine de Montbrillais est exploité par Guillaume et Damien Hupon. Les raisins proviennent d'une sélection de parcelles très qualitatives (6 ha), avec de faibles rendements (5 à 6 petites grappes par cep) et une vigueur très régulée. Une maturité poussée sur des grappes toutes dorées permet d'obtenir une cuvée d'une belle richesse texturale et d'une belle palette aromatique.

LE MILLÉSIME

HVE à partir du millésime 2021.

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.

À LA VIGNE

Suivi des maturités par dégustation régulières de baies. Vendange des raisins sur des profils aromatiques de fruits mûrs à confits.

VINIFICATION

Pressurage en douceur et débourageage 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.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

SERVICE

Servir légèrement frais (12-13°C).

ASPECT VISUEL

Robe or pâle aux reflets argentés.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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



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 crémees et les chèvres affinés (Chabichou).

PRESSE & RÉCOMPENSES



"Millésime 2021"

Concours des vins du Val de Loire Argent

