Saumur Blanc Robert & Marcel Héritage cuvée Excelsior

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

Fruit d'un savoir faire que les hommes et les femmes de la cave se transmettent de génération en génération, cette cuvée s'attache à rendre hommage à celles et ceux qui comme Robert et Marcel ont contribué à l'essor de la cave.

TERROIR

Sol argilo-calcaire drainant sur tuffeau du Turonien moyen.
Sélection parcellaire des plus belles parcelles de chenin de nos vignerons.
Au vignoble sont réalisés des dédoublages, des effeuillages côté soleil levant et les rendements sont maîtrisés. La maturité est poussée, la date de récolte est déterminée avec soin et les raisins sont récoltés lorsque le soleil les a joliment doré.

VINIFICATION

A la récolte, les raisins sont méticuleusement conservés pour réaliser une macération pelliculaire dans le pressoir. Ils sont ensuite pressés en douceur dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique est réalisée à basse température en cuve inox sur une quinzaine de jour. Une fermentation malolactique est ensuite réalisée toujours en cuve inox en fonction des conditions du millésime. Les vins sont élevés sur lies pendant 6 mois avec des batonnage régulier, puis entonnés en fut de chêne français de 500 litres.

L'élevage en fut dure 18 mois dans le chai à barrique dans nos caves troglodytes à 25m sous la surface. Les conditions d'hygrométrie et de température sont idéales pour l'élevage de ce vin.
Une fois mis en bouteille, le vin est également conservés à l'abris de la lumière, des vibrations et à température constante au fond de ces galeries souterraines pendant un an.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Température Service : 12 à 14°C.

ASPECT VISUEL

Jolie robe dorée

AU NEZ

Nez de fruits blancs et fruits exotiques.

EN BOUCHE

Bouche ronde et persistante avec des arômes de brioche, de truffe et de pain grillé. Finale légèrement boisée.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec une cassolette de St Jacques aux agrumes, un risotto pointe d'asperges vertes et parmesan, une côte de veau au grillée romarin ou à la crème et des fromages affinés (Chaource, comté 18 mois, Mont d'or).

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

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

Z461EF

PRESSE & RÉCOMPENSES

Or
Concours Terre de Vins Or

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

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

Z461EF