

Saumur Blanc Robert & Marcel Héritage cuvée Excelsior



TERROIR : Sol argilo-calcaire drainant sur tuffeau du Turonien moyen.

Sélection parcellaire des plus belles parcelles de chenin de nos vigneron.

Au vignoble sont réalisés des dédoublements, 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 dorés.

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 jours. 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 batonnages réguliers, puis entonnés en fut de chêne français de 500 litres.

ÉLEVAGE : 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 conservé à l'abri de la lumière, des vibrations et à température constante au fond de ces galeries souterraines pendant un an.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : Température Service : 12 à 14°C.

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).



Jolie robe dorée



Nez de fruits blancs et fruits exotiques.



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

www.lesvignoblesedonis.com