

MÉTHODE TRADITIONNELLE BLANC BRUT

CUVÉE DES FÉES BLANCHES

100% CHENIN

Fines bulles de SAUMUR : Les conditions idéales pour la production de vins de fines bulles sont réunies dans le Saumurois : un vin frais produit sur les plateaux et qui prend facilement la mousse, puis d'excellentes caves d'élevage creusées dans le tuffeau et, non loin de ces caves, la Loire pour transporter les vins vers les lieux de consommation.

Sols : Argiles limoneuses du plateau calcaire de Brossay datant du Jurassique.



Cépage : 100% Chenin

Age moyen : 30 ans

Travaux de la vigne : Taille en Guyot simple avec ébourgeonnage. Enherbement naturel des sols pour favoriser une contrainte hydrique naturelle et modérée. Vendanges mécaniques.

Travaux en cave : Pressurage lent et respectueux. Fermentation spontanée sans levurage.

Tirage, prise de mousse, repos sur lattes, remuage et dégorgement réalisés à la propriété. Nous insistons sur le fait que nous réalisons nous-mêmes toutes les étapes d'élaboration des nos méthodes traditionnelles au Domaine.

A servir : Bien frais (8°C) dans les deux ans pour l'apéritif, les plats raffinés, exotiques et les desserts.

Notre Brut possède une belle robe jaune claire aux nuances dorées. Au nez, des notes de fruits blancs frais, l'attaque en bouche est tonique avec une belle longueur en bouche.

DOMAINE DE MONTFORT

Famille HUET - Vignerons

Vins de SAUMUR

4, route de Brossay

49700 MONTFORT

+ 33 (0)6 19 65 22 00

domainedemontfort@gmail.com

www.domainedemontfort.com