ACQUISTATO IL .....

M De Montgueret Saumur 2017

Un effervescente figlio della Loira

La base è Chenin Blanc, al 75%, con il 15% di un particolare vitigno, chiamato Grolleau, che viene spesso usato nella produzione di vini rosati della Loira. Poi, per completare il taglio, una piccola parte di Chardonnay e di Cabernet Franc. M de Montguéret, denominazione Saumur Mousseux Blanc, è il frutto di una seconda fermentazione in bottiglia della durata di circa 18 mesi. Un vino fresco e fragrante che nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante, reso ancora più luminoso da un fine perlage che dal fondo del bicchiere sale incessantemente in superficie. Al naso rivela aromi di grande finezza, ricchi di sfumature. Si va dal floreale all'agrumato fino alle note di latteria e pasticceria. In bocca, infine, è complesso ed equilibrato. Un vino piacevolmente elegante in grado di valorizzare sia un aperitivo sia una cena tra amici.

Situato nel cuore dell'Haut-Layon, il Château de Montguéret si trova nella regione dell'Angévine al limite dei comuni di Nueil-sur-Layon, Passavant-sur-Layon, Cléré-sur-Layon e Vaudelnay. E' attraversato dal fiume Layon, affluente della riva simistra della Loira. Il castello, ambasciatore del patrimonio regionale, unisce con eleganza tufo di Saumur, ardesia e mattoni di Sévrienne. Il suo vigneto si estende per circa 100 ettari e sia in campagna che in cantina sono applicate rigorose tecniche di lavorazione nel rispetto e nella tipicità del terroir. La gamma di vini prodotti è piuttosto ampia e abbraccia diverse denominazioni. Da Anjou a Saumur Brut, fino ai raffinati Crémant de Loire e Rosé de Loire.

La Vigna

Terreno	Tufo di Saumur (argilla e gesso) e scisto di Angers
Esposizione	No
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	No

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut DOCG
Provenienza	Francia
Uve	75%Chenin 15% Grolleau 5% Chardonnay 5% Cabernet Franc
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	In aperitivo o per celebrare semplici e grandi momenti di vita. Perfetto per un buffet estivo, è un ottimo vino in accompagnamento al dolce. Da provare con il foie gras, sarà una sorpresa!
Vinificazione	La nostra filosofia è di rispettare il terroir e il vino rendendoli espressivi. Coltura attenta sotto l'etichetta ""Terra Vitis"", mosto fiore resa 40hl/ha. Vino base fermentato a temperatura controllata. Seconda fermentazione in bottiglia per 18 mesi. Invecchiamento sui lieviti prima della miscelazione
Sensazioni	Colore: paglierino chiaro, finezza delle bolle Naso: aromi di grande finezza e molto delicati, naso ricco di sfumature, floreali e a seguire brioche Bocca : complessità in bocca, fine e ben equilibrato

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821