

Cuvée « 150 »

Saumur Brut Blanc

Domaine de Pied Flond

Cépages : Chenin - Cabernet franc - Chardonnay

Terroirs : Argilo-schisteux et schisto-gréseux sur la Commune de Martigné Briand

Critères techniques d'élaboration :

- Récolte à la date optimale.
- Pressurage délicat et sélection des jus avant le débouillage.
- Première fermentation alcoolique en cuve inox.
- Tirage et prise de mousse en bouteilles avec un séjour sur lattes de 12 mois minimum jusqu'à 24 mois pour obtenir la riche complexité aromatique et la finesse des bulles.

Découverte sensorielle :

La robe, brillante de couleur serin possède une « mousse » fine, régulière et persistante.

En nez, le Chenin apporte ses arômes de tilleul, d'abricot, et de citronnelle. Plus subtil, le Chardonnay consolide cette complexité aromatique avec des arômes de fruits blancs et d'épices. On perçoit ensuite en deuxième nez, les nuances olfactives apportées par son séjour sur lattes (brioches, amandes, noisettes...)

En bouche, l'attaque est souple et les bulles fines rehaussent délicatement la fraîcheur de ce vin. Le Chenin et le Cabernet apportent une belle structure et le Chardonnay la finesse et la féminité.

Conseils de service et associations mets – vins :



Consommé à une température de 5 à 6°C, il est recommandé de descendre la température du vin progressivement au réfrigérateur et finir dans un sceau glacé. Vin d'apéritif, ses caractères permettront également de l'associer :

- Aux coquillages crus (huîtres, palourdes...), aux poissons fumés (saumon, truite, requin...),
- A de nombreuses pâtisseries et glaces, fruits (fraises...) ...

Conservation : une méthode traditionnelle ne doit jamais être conservée plus de 2 – 3 ans dans votre cave après son achat. Une fois « dégorgé », le vin ne s'embellit plus.



Jean Michel Monnier Œnologue conseil

www.piedflond.fr E-Mail : pied-flond@9business.fr FB : @piedflond Instagram : @domainedepiedflond
Domaine de Pied-Flond 49540 MARTIGNE BRIAND Tél 02.41.59.92.36.