

Domaine du Haut Bellay - Saumur - Les Ormeaux Blanc - 2020

Vignoble

- Sol : Graves limono-argilo-sableuses
- Surface : 1.4 ha
- Âge moyen : 17 ans
- Densité : 4545 pieds/ha

Viticulture

- Taille / Palissage : Taille Guyot / conduite basse et palissée
- Entretien du sol : Désherbage sous le cavillon, enherbement naturel maîtrisé entre les rangs
- Protection phytosanitaire : Raisonnée
- Particularités : Clone qualitatif

Vendanges

- Type de récolte : Manuelle
- Rendement : 50 hl/ha

Vinification

- Vinification : Thermorégulée, fermentation malo-lactique partielle
- Élevage : 3 mois en cuve
- Assemblage : 100% Chenin

Dégustation

- Oeil : robe jaune pâle, reflets blancs
- Nez : arômes de fruits blancs, pêche et poire, et de fruits exotiques
- Bouche : Attaque ronde avec un beau volume et une persistance en bouche. On retrouve les arômes de fruits blancs et fruits exotiques, notamment la pêche de vigne
- Durée de garde : 2 - 3 ans

Gastronomie

- Température : 6 °C
- Délicieux avec : Apéritif, crustacés, coquilles St Jacques, Sole Meunière, tarte au citron meringuées

Récompense :

- Autre (Médaille d'or concours des vins saumurois)



Produit par : Domaine Du Haut Bellay

Exploitation de l'EPL : Lycée Edgard Pisani

