BULLES BLANCHES

2022 · Blanc · France / Vallée de la Loire



Producteur : Hervé Villemade
Couleur : Blanc
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 49.75 $

Appellation : Loire
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Hervé Villemade
Encépagement : Chenin Blanc (50%), Chardonnay (25%) et Menu pineau (25%)

Vinification : Manuelles
Élevage : Élevage sur lattes - 6 à 12 mois.

Aspect visuel : Robe jaune pâle aux reflets dorés, traversée par une effervescence fine et vive.
Aspect gustatif : L'attaque est vive, fraîche et précise. La bulle est énergique mais plutôt souple, avec une belle sensation de minéralité et une finale citronnée. Le chenin apporte la tension et la structure, tandis que le Menu Pineau contribue à la fraîcheur; le Chardonnay apporte davantage de rondeur. Des dégustateurs la décrivent également comme fine et structurée, avec une finale minérale.
Aspect olfactif : Nez frais et expressif, sur les fleurs blanches, la pomme fraîche et les agrumes, avec une dimension légèrement minérale. Une touche de fruit mûr apporte de la gourmandise sans alourdir l'ensemble.

Accord vin et mets : Accords marins frais et iodés, puisque la cuvée est décrite comme vive, fraîche et florale, avec une température de service autour de 8-10 °C

Le domaine :

Une bulle fraîche et minérale qui accompagne naturellement les produits de la mer et leur salinité.