

Cuvée Jarret de Montchenin



VIN BLANC SEC

Cette cuvée offre un **bouquet aromatique riche et complexe**, mêlant fruits blancs, confiture, tarte aux fruits, notes mielleuses et beurrées.



Sol : Schisteux



Cépage : Chenin blanc



Vue

Robe dorée, limpide.



Nez

Grande richesse aromatique avec des notes de fruits blancs, de confitures, de tartes aux fruits, mielleuses et beurrées.



Bouche

Grande richesse aromatique : fruits blancs (pêche, poire), fruits au four. Arômes beurrés et de viennoiserie, légères notes oxydatives qui rajoutent à la complexité aromatique. Tension minérale et longueur en bouches avec jolies amères caractéristiques des Chenin sur schistes.



75 CL

13,5 % VOL

Sulfites : 19 mg/L



Gamme de prix
20 à 30 €



Température de service
12°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

La cuvée Jarret de Montchenin s'accordera parfaitement avec une volaille à la crème.



Volailles blanches



Poissons



Plats Végétariens

À propos de la cuvée Jarret de Montchenin

Le Jarret de Montchenin est bien plus qu'une simple cuvée. En effet, c'est **un hommage à la famille qui a autrefois habité la seigneurie de Montchenin**. Auparavant, leurs vignes étaient vinifiées dans les chais du Château de Passavant. Aujourd'hui, leur nom continue de vivre à travers cette cuvée exceptionnelle.

Un vin d'exception aux notes riches et aromatiques

Le Jarret de Montchenin se distingue comme **un vin d'exception**. Il se caractérise par **une grande richesse aromatique**. Ses notes de fruits blancs, de confitures, de tartes aux fruits, mielleuses et beurrées, lui confèrent **une rondeur**. Pourtant, **il garde un côté acidulé et une longueur importante en bouche**.

Un terroir unique, une vinification soignée

Exclusivement issu de Chenin, ce vin se cultive sur un terroir unique d'altération de schistes Briovériens. Les vendanges, manuelles et sélectives, sont suivies d'une **fermentation en barrique de chêne français**. Par conséquent, l'élevage, qui dure de 12 à 15 mois, donne au vin son caractère unique.

Une dégustation surprenante et équilibrée

Le Jarret de Montchenin surprend par son ampleur en bouche. Sa finale minérale lui assure **un équilibre parfait**. Sa belle longueur en bouche, avec une saveur beurrée, lactée semblable à une viennoiserie, est un véritable délice. Ce vin possède également une grande richesse aromatique, avec des notes de fruits blancs (pêche, poire), de fruits au four, de tartes à l'abricot, et ses légères notes oxydatives ajoutent à la complexité aromatique.

Un accord parfait avec vos plats préférés

Ce vin s'accorde parfaitement avec **des poissons cuisinés en sauce, des volailles à la crème, des fromages à pâtes pressées de vache ou de brebis**. Il s'accorde également avec les poissons fumés, les coquilles St Jacques, les viandes blanches à la sauce champignons.

Un potentiel de garde certain

Grâce à son **ampleur en bouche et sa finale minérale**, le Jarret de Montchenin a un potentiel de garde certain. Son bouchon se compose de 100% liège, ce qui permet aux arômes de continuer à évoluer.

Une cuvée récompensée

Reconnu pour sa qualité exceptionnelle, le Jarret de Montchenin est décrit comme **la plus belle cuvée du Château**. Il se distingue par **de belles notes d'agrumes confits et une belle rondeur**, attributs apportés par un élevage soigné en fûts. De surcroît, le Jarret de Montchenin 2014 a même été honoré en étant **élu meilleur Anjou Blanc de Loire par Decanter**.

Un vin à découvrir

Avec une production soigneusement limitée à environ **3 000 bouteilles par an**, le Jarret de Montchenin est véritablement un vin à découvrir. Il est disponible, tout comme les autres vins du Château, sur les mêmes canaux de distribution, à l'exception notable des magasins spécialisés tels que Biocoop. Ainsi, ne manquez surtout pas l'occasion de déguster ce vin exceptionnel qui, au-delà de son goût unique, **raconte l'histoire fascinante d'une famille et d'un terroir**.