



HUBERT BROCHARD

Schede tecniche



HUBERT BROCHARD
MAISON FONDÉE EN 1900

Hubert Brochard

POUILLY-FUMÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Pouilly-Fumé

Zona produttiva Comune di Pouilly-Fumé

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Tipologia del terreno Terreni sabbiosi, argillo-calcarei e silicei.

Vinificazione Fermentazione in vasche di cemento.

Invecchiamento Affinamento sui lieviti per 4 mesi in acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

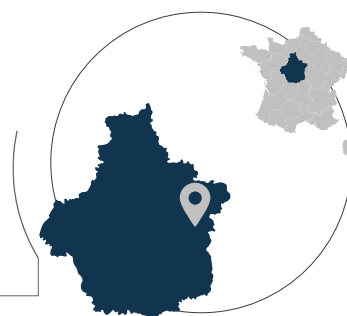
Colore Giallo cristallino.

Profumo Al naso è armonioso, con in evidenza gli agrumi e i fiori bianchi.

Sapore Al palato è generoso, con un bel blend di freschezza, mineralità ricordi di pesca e altri frutti a nocciolo.

Abbinamenti Ideale in abbinamento a frutti di mare e piatti della cucina giapponese e coreana, La sua acidità lo rende perfetto in abbinamento al prosciutto affumicato di Sancerre.

Temperatura di servizio 12°C



SANCERRE / VALLÉE DE LA LOIRE



ANNO DI FONDAZIONE | 1900



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC

ENOLOGO | RODRIGO ZAMORANO



Hubert Brochard

CHÂTEAU DE THAUVENAY TERRES BLANCHES

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Sancerre

Zona produttiva Comune di Sancerre

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Tipologia del terreno Terreni argillo-calcarei chiamati Terra bianca, affacciati sulla Loira.

Vinificazione Vinificazione in acciaio.

Invecchiamento Affinamento sui lieviti per almeno 5 mesi in acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

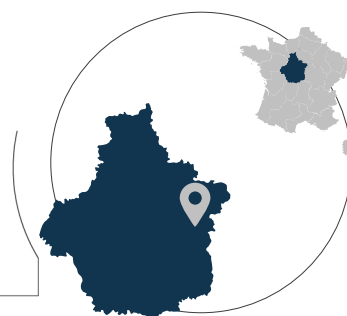
Colore Giallo chiaro.

Profumo Al naso il bouquet è esuberante, con note di fiori bianchi e agrumi.

Sapore Il sorso fa emergere un'esplosione soave di frutta esotica.

Abbinamenti Adatto per un aperitivo e con una torta salata al pomodoro, oppure insieme a un crumble di albicocche.

Temperatura di servizio 12°C



SANCERRE / VALLÉE DE LA LOIRE



ANNO DI FONDAZIONE | 1900



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC

ENOLOGO | RODRIGO ZAMORANO



Hubert Brochard

CHÂTEAU DE FONTAINE-AUDON SILEX

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Sancerre

Zona produttiva Comune di Sancerre

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Tipologia del terreno Terreni di silice bianca e nera, con un sottile strato di marna.

Vinificazione Pressatura per gravità senza diraspatura. Vinificazione in acciaio

Invecchiamento Affinamento sui lieviti per oltre 6 mesi in acciaio. Riposo in anfora.

NOTE ORGANOLETTICHE

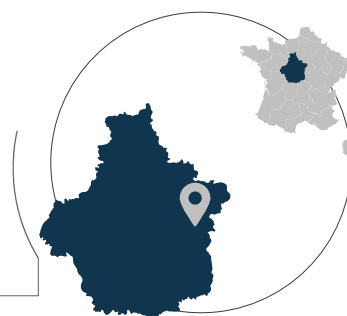
Colore Giallo chiaro e luminoso.

Profumo Al naso la sua sottile complessità è gradualmente addomesticata da note di fiori, frutta bianca e limone.

Sapore Al palato ha una mineralità salina, vivace e incisiva, che esalta la sua piacevole ricchezza aromatica. Finale lungo ed elegante.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a salmone alla griglia e ceviche.

Temperatura di servizio 12°C



SANCERRE / VALLÉE DE LA LOIRE



ANNO DI FONDAZIONE | 1900



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC

ENOLOGO | RODRIGO ZAMORANO



Hubert Brochard

LES TROIS COTEAUX CAILLOTES

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Sancerre

Zona produttiva In parcelle a Chavignol con pendenze di 25°.

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Tipologia del terreno Terreni di marne kimmeridgiane (caillottes e griottes).

Vinificazione Vinificazione in acciaio.

Invecchiamento Affinamento sui lieviti per oltre 6 mesi in legno, anfore e acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

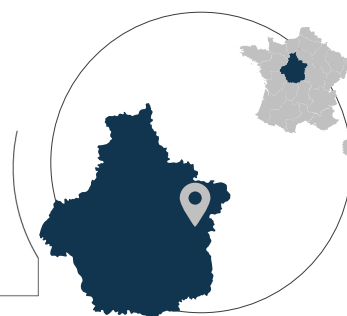
Colore Giallo chiaro.

Profumo Al naso è maturo, complesso e potente, con note di mela cotogna e altri frutti bianchi.

Sapore Al palato la sua consistenza calcarea, decisamente fresca, sostiene vivaci rimandi alla frutta matura.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a salmone, sogliola e altri pesci.

Temperatura di servizio 12°C



SANCERRE / VALLÉE DE LA LOIRE



ANNO DI FONDAZIONE | 1900



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC

ENOLOGO | RODRIGO ZAMORANO

