

# Spirituelles

## Clos Brochard

### Caractéristiques

#### Cépage



Chenin

#### Sols



Grès à schiste gréseux

#### Service



9°C - 12°C

À déguster dès maintenant

Garde 10 ans

#### Côté Cuisine



Entrée

*carpaccio de Saint-Jacques*

Crustacé

*homard de Bretagne grillé à la plancha*



### Description

En fonction du sol et du sous-sol, un travail de recherche a été mené, pour potentialiser l'extraction des minéraux. La vigne est plantée en terrasse, sur un coteau pentu. Pour subsister, la vigne ira puiser en profondeur l'eau riche en minéralité. Nous avons ciselé le choix du cépage, du clone et du porte-greffe. Cette Cuvée Spirituelles est d'exception. Grâce à la connaissance de notre terroir, notre expérience et notre sensibilité de vigneronnes passionnées, nous élaborons un vin pur, précise et cristallin. Avec sa finesse, il est le parfait reflet de notre cépage royal, le Chenin. Le Clos Brochard exprime un éventail d'arômes fleurs blanches et fruitées, en même temps qu'un beau corsé, typique du Savennières.

### Dégustation

**Œil** : limpide, à la robe jaune.

**Nez** : nez fin, aux arômes d'acacia et de jasmin. Parfum de tilleul suivi d'une note de miel.

**Bouche** : rond et souple, persistance aromatique, forte minéralité, corsé avec une belle complexité.

### Récompenses



Millésime  
2020



Millésime  
2019



Millésime  
2015



Millésime  
2012

LES ELLES DU MOULIN - VIGNERONNES CRÉATRICES

Moulin de Chauvigné - 49190 Rochefort sur Loire - FRANCE  
[www.moulindechauvigne.com](http://www.moulindechauvigne.com)

# Spirituelles Clos Brochard

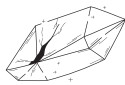
## Characteristics

### Grapes variety



Chenin Blanc

### Soils



Schists

### Serving



9°C - 12°C

Can be enjoyed now

Keep for 10 years

### Food pairing



Starter

scallop *Carpaccio*  
Crustacean  
*grilled lobster*



## Description

Depending of the soil and subsoil, research work was carried out to potentiate the extraction of minerals from the soil. The vine is planted on terraces on a steep hillside. To subsist, the vines will deep draw in the soil this water rich in minerality. We have carved out the choice of the vine variety, the clone and rootstock.

This Cuvee Spirituelles is exceptional. Thanks to the knowledge of our terroir, our experiences and our sensitivity of a passionate wine-growers, we create a pure, precise and crystalline wine. With its finesse, it is the perfect reflection of our royal grape variety, Chenin Blanc. Clos Brochard expresses a range of white and fruity flower aromas and beautiful full-bodied, typical of Savennières.

## Tasting

**Look :** clear, medium yellow.

**Smell :** fine nose, with aromas of acacia and jasmine. Lime-tree accent followed by a honey note.

**Taste :** round and supple wine, aromatic persistence, strong minerality, full-bodied with complexity.

## Awards



Vintage  
2020



Vintage  
2019



Vintage  
2015



Vintage  
2012

LES ELLES DU MOULIN - VIGNERONNES CRÉATRICES

Moulin de Chauvigné - 49190 Rochefort sur Loire - FRANCE  
[www.moulindechauvigne.com](http://www.moulindechauvigne.com)