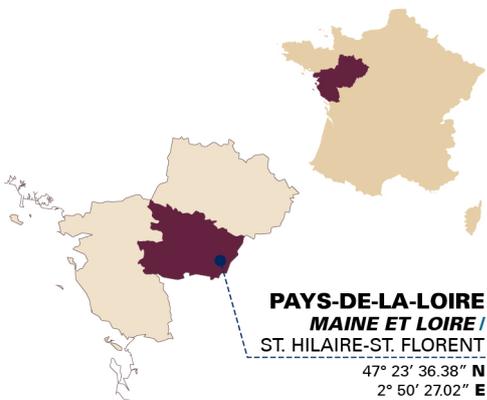




HUBERT BROCHARD
MAISON FONDÉE EN 1900

POUILLY-FUMÉ

CHAVIGNOL – SANCERRE / VAL DE LOIRE



PAYS-DE-LA-LOIRE
MAINE ET LOIRE /
ST. HILAIRE-ST. FLORENT
47° 23' 36.38" N
2° 50' 27.02" E

Hubert Brochard è stata fondata nel 1900 quando Aimée e Hubert Brochard subentrano nella gestione della fattoria di famiglia. Nel tempo l'attività si è sempre più specializzata nella coltivazione della vite. Da sempre nel villaggio di Chavignol, nel comune di Sancerre, Hubert Brochard è uno dei punti di riferimento per i vini della Valle della Loira: il successo ha portato il Gruppo Bollinger ad acquisire la cantina attraverso il suo nome storico della regione, Langlois-Chateau. Oggi il tutto è riunito sotto il nome di Hubert Brochard, che rappresenta la Loira in tutte le sue sfumature.



ANNO DI FONDAZIONE
1900



ESTENSIONE TERRITORIO
71 Ha



ENOLOGO
RODRIGO
ZAMORANO



BOTTIGLIE IN UN ANNO
800,000



VITIGNI
CABERNET FRANC – SAUVIGNON BLANC



TIPOLOGIA
Vino bianco – AOP Pouilly-Fumé



ZONA DI PRODUZIONE
Nel comune di Pouilly-Fumé



VITIGNO
Sauvignon Blanc



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Terreni sabbiosi, argillo-calcarei e silicei



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Fermentazione in vasche di cemento e affinamento sui lieviti per 4 mesi in acciaio.



POTENZIALE
6 anni.



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.

