



Saumur Champigny Agrion Bleu

Saumur Champigny,

PRÉSENTATION

Connue pour ses couleurs somptueuses et son aérodynamisme acrobatique, l'Agrion Bleu est une libellule qui joue un rôle important dans l'écosystème. Très sensible à la qualité de l'eau, elle prouve à quel point l'environnement est sain et naturel. Autrefois menacée d'extinction, elle est devenue le symbole d'une biodiversité retrouvée et est une espèce protégée dans le Val de Loire.

SITUATION

Les vignes sont situées à Saint Cyr en bourg, terroir précoce en plein cœur de l'appellation Saumur Champigny et sont conduites en agriculture biologique depuis plusieurs années.

TERROIR

Le terroir est argilo-calcaire.

À LA VIGNE

Le travail dans le vignoble soigné tout au long de l'année et le suivi précis des maturités permet de sublimer le cépage Cabernet franc et de donner à cette cuvée tout son caractère. Ainsi, grâce à l'agriculture biologique, les ressources en eau et en air, l'environnement ou encore la qualité des sols sont préservés et la biodiversité est maintenue.

VINIFICATION

Raisins récoltés à pleine maturité après dégustations de baies. Vinification traditionnelle. Macération longue (20 jours) avec extraction du potentiel polyphénolique en douceur.

ÉLEVAGE

Élevage dans nos galeries de tuffeau à l'abri de la lumière et des variations de température (6 à 8 mois avant mise en bouteille).

SERVICE

Carafer et servir à 14°C.

ASPECT VISUEL

Robe rubis foncée.

AU NEZ

Nez intense et ouvert aux notes intenses de fruits rouges frais (fraise, cerise) et d'épices (poivre noir).

EN BOUCHE

Attaque franche, souple, dotée de tanins fermes mais enrobés. Joli caractère. Finale élégante et persistante sur de fines notes réglissées.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera les plats traditionnels (bourguignon, blanquette de veau), les poissons en sauce, les viandes grillées (tournedos de bœuf, faux-filet) et les fromages à pâte molle.

