



Saumur Rouge Pierre Courtrat

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

SITUATION

La cuvée est issue de vignes sélectionnées en plein cœur de l'appellation Saumur.

TERROIR

Les vignes s'épanouissent sur le plateau calcaire du jurassique entourant le village. Un sol rouge composé de petits silex en surface confère au Cabernet franc une jolie aromatique fruitée, une jolie structure et une trame tannique enrobée.

VINIFICATION

Raisins récoltés à pleine maturité. Vinification traditionnelle. Macération courte (8 jours) avec extraction 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).

CÉPAGE

Cabernet franc

SERVICE

Servir à 16°C.

ASPECT VISUEL

La robe est de couleur rubis.

AU NEZ

Ce vin présente un nez intense, dominé par des notes de fruits rouges frais (fraise), de fruits noirs (cassis) et d'épices.

EN BOUCHE

La bouche est structurée, équilibrée par des tanins enrobés. Finale persistante sur des notes épicées.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera parfaitement les charcuteries, les viandes rouges (bavette échalote), les viandes blanches rôties (poulet grillé) ou encore les fromages à pâte dure.

