

# Saumur Rouge Pierre Courtrat



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

**CÉPAGES :** Cabernet franc

**SERVICE :** Servir à 16°C.

**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.



La robe est de couleur rubis.



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



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