

LA CABRIOLE



Saumur Champigny Rouge La Cabriole

AOP Saumur-Champigny, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION

Le cabriole est une figure équestre bien connue des cavaliers de Saumur.

SITUATION

Le vignoble de Saumur Champigny s'étend sur plus de 1300 hectares sur la rive sud de la Loire.

TERROIR

La particularité de ce territoire est son sol argilo-calcaire: cette pierre blanche et tendre, appelée tuf, utilisée pour construire les châteaux de la Loire, favorise le bon développement racinaire de la vigne et assure un approvisionnement en eau modéré.

VINIFICATION

Égrappage complet, 10 jours de contact cutané post-fermentation. Fermenté en cuves à température contrôlée et embouteillé dans les caves de tuffeau, où le vin continue à vieillir, à l'abri de la lumière et des variations de température.

ÉLEVAGE

Vieilli sur lies pendant 6 mois.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir légèrement frais (16°C).

DÉGUSTATION

Belle couleur rouge rubis. Ce vin a un puissant bouquet de fruits rouges mûrs (cerises et fraises) avec des notes d'épices. Corsé et puissant en bouche, avec des tanins soyeux. Long arrière-goût avec des notes de réglisse.

ACCORDS GOURMANDS

Servir en accompagnement des charcuteries, des plats de viande rouge et blanche (volaille aux champignons) et des fromages affinés à pâte molle.

