

Saumur Champigny Rouge La Cabriole



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.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir légèrement frais (16°C).

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

www.lesvignoblesedonis.com