



Saumur Champigny Secrets de Chai La Réserve Bio

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

PRÉSENTATION

Yohann GASNIER, maître de chai à la cave Robert & Marcel :?

« Né d'une famille originaire de la Vallée de la Loire et de Belfort, je n'ai pas grandi dans le monde viticole. Après quelques expériences, ma passion pour le vin naît et se confirme. À la suite d'une licence en bio ingénierie végétale, je découvre le métier d'œnologue et me tourne tout naturellement vers un DNO à Bordeaux. Je découvre la région saumuroise grâce à un ami et tombe amoureux de la région et ses vins, mais je ne reste pas et repart à l'aventure. Je découvre la Loire, la Charentes, la Nouvelle-Zélande, le Beaujolais mais je reviens finalement aux sources, à Saumur. »

SITUATION

Les vignes de Saumur Champigny s'étendent sur la rive gauche de la Loire entre Saumur et Montsoreau.

TERROIR

Les vignes sont plantées sur un terroir majoritairement argilo-calcaire et de sables et graviers. ?

À LA VIGNE

Le travail dans le vignoble est soigné tout au long de l'année. Ainsi, l'environnement, les ressources en eau et en air. La qualité des sols est préservée et la biodiversité est maintenue. ?

VINIFICATION

Macération à chaud délicate, en cuve, durant 28 jours. ?

Micro-oxygénation apportant complexité et tannins. ?

Assemblage subtil des cuvées soulignant une belle complexité aromatique.

ÉLEVAGE

Élevage dans nos caves durant 12 mois avant mise en bouteille, puis stockage dans nos caves à 25m de profondeur où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température. ?

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir légèrement frais (16°C).?

ASPECT VISUEL

Robe grenat intense aux reflets rubis. ?

AU NEZ

Nez fruité, aux arômes de violette et fruits noirs mûrs (cassis, griotte). De légères notes épicées (poivre noir).?

EN BOUCHE

La bouche est ronde et les tannins sont affirmés. Une finale persistante sur des notes de fruits mûrs. ?



ACCORDS GOURMANDS

Suivant vos envies, mariez ce vin à des charcuteries, viandes blanches et rouges et fromages de chèvre. ?

