



Saumur Champigny - Domaine de Var Rainsse

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

PRÉSENTATION

Le nom du domaine de Var Rainsse est le fruit du hasard. C'est en retrouvant un vieux cahier d'écolier de mon arrière-arrière grand-père que l'idée m'est venue d'utiliser le nom «Var Rainsse». Son cours de géographie décrivait le village et ses 7 sources et expliquait le nom de ma commune, Varrains, composée de var (lieu d'eau) et de rainsse (ancien terme pour désigner les grenouilles «rainettes»). Fier de mes racines, j'ai choisi ce nom pour mon Domaine car il évoque le village familial et rend hommage, par la même occasion, à mon aïeul qui en a été maire.

SITUATION

Le Domaine s'étend aujourd'hui sur 16 hectares, au cœur de l'appellation Saumur Champigny.

TERROIR

Les ceps de Cabernet Franc sont le reflet du travail et de la passion de mes ancêtres, certains ont plus de 80 ans. Ils profitent d'une diversité de terroir allant de l'argile au tuffeau permettant une excellente implantation racinaire de la vigne et une belle précocité.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servi légèrement frais (14-16°C).

DÉGUSTATION

Robe rubis aux reflets violette. Belle complexité mêlant notes de fruits rouges frais (fraise, groseille), et arômes de poivron rouge. Bouche souple, structurée et fruitée.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les volailles rôties, les grillades, les poissons en sauce et les fromages à pâte molle.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Or

"La robe couleur rouge grenat aux reflets violets est lumineuse et brillante. Le nez expressif et complexe associe les odeurs des baies rouges et noires (framboise, mûre, myrtille) à des notes d'épices et à une pointe de vanille. La bouche à l'attaque souple offre une matière charnue, du volume, de l'équilibre, ainsi que des arômes de fruits mûrs et de poivre qui enrobent des tanins fondus, puis persistent dans une finale gourmande. Superbe Saumur Champigny."

Concours des Ligiers

