

Saumur Champigny - Château du Bellay - Vieilles Vignes



SITUATION : Situé au sud de la Loire, au sein de 3 Clos différents (Clos de la Varenne, Clos Dovalle et Clos de la Crilloire), le vignoble est situé sur la commune de Bellevigne-les-Châteaux et Brezé.

TERROIR : Le Château du Bellay est issu de vignes âgées de 50 ans. Ils poussent sur un sol argilo-calcaire. L'excellent potentiel de ces plus belles parcelles permet une belle maturation des raisins.

VINIFICATION : Sélection des meilleures parcelles. Contrôle de la maturité. Dégustation des baies. Les raisins sont soigneusement cueillis sur une table de tri. Fermentation en cuves inox thermorégulées (22 ° C), macération longue de 30 jours avec extraction douce des polyphénols.

ÉLEVAGE : Elevage pendant 12 mois en fûts de chêne français, dans des galeries creusées dans du tuf calcaire, à l'abri de la lumière et des variations de température. Puis mise en bouteille et vieillissement pendant 12 mois supplémentaires.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : A déguster chambré (16°C).

ACCORDS GOURMANDS : Ce joli vin de Cabernet franc est un régal avec les viandes grillées et rôties (carré d'agneau aux asperges), les poissons ou les fromages affinés.