Saumur Champigny - Château du Bellay - Veilles Vignes

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

Profitons de cette escale pour s'attarder dans le saumurois et découvrir un Saumur Champigny d'exception. Guillaume Le Lay cultive 4 hectares de vignes dans un clos serti de murs de tuffeau qui protègent des vents d'est et favorisent une très belle maturité des raisins. L'élevage en barrique dans des caves souterraines de tuffeau à 25m de profondeur permet d'offrir un vin concentré, riche et complexe.

PRÉSENTATION

Les vins de ces propriétés, marqués par la tradition et l'authenticité de leur production, sont les ambassadeurs de leurs appellations.

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 vieilli pendant 12 mois supplémentaires.

GUILLAUME LE LAY
CHATEAU DU BELLAY
SAUMUR CHAMPIGNY
Appellation Saumur Champigny Controlée
MIS EN BOUTEILLE A LA PROPRIÉTÉ
VIEILLES VIGNES

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

A déguster chambré (16°C).

DÉGUSTATION

Couleur rouge foncé. Le nez séduit par ses arômes de fruits noirs, de truffe et de noisette, de délicates notes de torréfaction. En bouche, ce vin rouge est harmonieux et bien équilibré avec des tanins soyeux. Finale élégante et longue, des notes de chocolat.

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.

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

8A941F