

Tuffeau

Saumur Champigny Rouge Tuffeau

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



PRÉSENTATION

La marque tire son nom des anciennes carrières de tuffeau sur lesquelles se trouve la cave de Saumur. Le tuffeau est extrait le plus souvent dans le sous-sol des coteaux bordant un fleuve, créant ainsi des galeries, ou caves de plusieurs kilomètres. Les blocs de roche pouvaient être chargés sur des bateaux. Douce et lumineuse, calcaire situé sur de grands vignobles, la pierre de tuffeau a signé l'identité culturelle de la Loire à travers ses innombrables châteaux, abbayes, villes et villages.

SITUATION

Le vignoble de Saumur s'étend sur plus de 800 hectares sur la rive sud de la Loire.

TERROIR

La caractéristique principale de cette zone est son sol argilo-calcaire : cette pierre blanche et tendre, appelée tuf, utilisée pour la construction des châteaux de la Loire, favorise le bon développement des racines de la vigne et assure une alimentation hydrique modérée.

VINIFICATION

Egrappage complet. Macération de 10 jours.
Fermentation en cuves thermorégulées et mise en bouteille dans les caves de tuffeau, où le vin continue à vieillir, à l'abri de la lumière et des variations de température.

ÉLEVAGE

Viellissement pendant un minimum de 6 mois sur les lies.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

A servir à 16°C.

ASPECT VISUEL

Belle couleur rouge rubis.

AU NEZ

Nez puissant de fruits rouges mûrs et d'épices.

EN BOUCHE

Elégant, rond et bien équilibré, avec des tanins soyeux. Longue finale de réglisse.

ACCORDS GOURMANDS

S'apprécie en accompagnement de charcuteries, de plats de viande rouge (bavette à l'échalote), de viandes blanches (suprême de pintade aux morilles), de fromages à pâte molle.

