

Les Arpents



Saumur-Champigny Les Arpents

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

SITUATION

Le vignoble est situé sur la commune de Dampierre. Il s'étend sur plus de 500 hectares sur la rive sud de la Loire.

TERROIR

La particularité de ce territoire est son sol argilo-calcaire: cette pierre blanche et tendre, appelée tuf, utilisée pour construire les châteaux de la Loire, favorise le bon développement racinaire de la vigne et assure un approvisionnement en eau modéré.

VINIFICATION

Égrappage complet, 10 jours de contact cutané post-fermentation. Fermenté en cuves à température contrôlée et embouteillé dans les caves à tuf, où le vin continue à vieillir, à l'abri de la lumière et des variations de température.

ÉLEVAGE

Vieilli pendant un minimum de 6 mois sur lies.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir légèrement frais (16°C).

DÉGUSTATION

Belle couleur rouge rubis. Ce vin a un puissant bouquet de fruits rouges mûrs (cerises et fraises) avec des notes d'épices. Corsé et puissant en bouche, avec des tanins soyeux. Long arrière-goût avec des notes de réglisse.

ACCORDS GOURMANDS

Servir en accompagnement des charcuteries, des plats de viande rouge et blanche (volaille aux champignons) et des fromages affinés à pâte molle.

