

# Saumur-Champigny Les Arpents



**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.

**CÉPAGES :** Cabernet franc 100%

**SERVICE :** Servir légèrement frais (16°C).

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