

# 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.

