



Saumur Rouge "Château des Roches"

AOC Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

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

SITUATION

Le Château des Roches, propriété de la famille de l'épouse de Philippe Guilloteau, est situé au Vaudelnay, commune viticole aux portes du Puy-Notre-Dame. Aux pieds de celui-ci se trouve un clos de vignes entourées de murs en tuffeau. On y trouve également, juste au milieu des vignes et face au domaine un majestueux pigeonnier.

À LA VIGNE

Raisins récoltés à pleine maturité après dégustation de baies.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle pour le Cabernet Franc et macération pré-fermentaire à chaud pour le Cabernet Sauvignon. Macération longue (20 jours) avec extraction du potentiel poly phénolique en douceur. Dégustation quotidienne afin de maîtriser l'affinage de la structure par des apports d'oxygène.

ÉLEVAGE

Élevage dans nos galeries de tuffeau à l'abri de la lumière et des variations de température (6 à 8 mois avant la mise en bouteille). Enfin, l'élevage se poursuit en bouteilles dans ces mêmes galeries pendant 6 mois minimum.

CÉPAGES

Cabernet franc 70%, Cabernet sauvignon 30%

SERVICE

Servir entre 16 et 18°C.

DÉGUSTATION

Belle robe rubis sombre aux reflets violines. Nez ouvert, puissant, mêlant fruits rouges (confiture de cassis), fruits noirs (mûre) et de fines notes de moka. Bouche structurée et puissante, avec une attaque très soyeuse, toute en harmonie. Finale mentholée et réglissée. Ce vin promet une longue garde.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera des plats élaborés sur base de viande rouge ou gibiers, voire un dessert au chocolat noir.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Argent
International Wine Challenge

