

Tuffeau



Cabernet d'Anjou Tuffeau

AOP Cabernet d'Anjou, Vallée de la Loire et Centre, France

Le nom de l'étiquette tire son origine des anciennes carrières de tuf sur lesquelles se trouve la cave 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. La pierre de tuffeau, lumineuse et calcaire, a signé l'identité culturelle de la Loire à travers son utilisation pour d'innombrables châteaux, abbayes, villes et villages.

SITUATION

Les vignes s'étendent sur les coteaux du Saumurois et de l'Anjou.

TERROIR

La région tient sa principale caractéristique de son sol argilo-calcaire : cette roche blanche et tendre appelée tuffeau permet un bon enracinement de la vigne et une alimentation hydrique modérée.

À LA VIGNE

Les parcelles sont sélectionnées à l'approche des vendanges, en août et septembre, pour leur aptitude à offrir des raisins de belle maturité et riches en arômes de fruits frais. Les vendanges précoces sont réalisées autour de la mi septembre pour préserver l'équilibre gustatif et la fraîcheur.

VINIFICATION

Pressurage direct permettant d'extraire un joli potentiel aromatique. Vinification en cuves thermo-régulées puis mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur et le fruité.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Robe rose aux reflets saumonés.

AU NEZ

Il révèle une intensité aromatique de fruits rouges (fraise, framboise) avec des notes florales comme la rose. En finale, il dévoile une fraîcheur mentholée.

EN BOUCHE

Ce vin est tendre et rond. La vivacité et ses notes de fleurs et de menthe donnent à ce vin un bel équilibre.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera, par son côté rond et moelleux, les plats épicés asiatiques. Il se servira également avec une paëlla.

