



Saumur Champigny Rouge Domaine Varrainsse

AOC Saumur-Champigny, 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.

LE MILLÉSIME

HVE depuis le millésime 2019

SITUATION

Le Domaine de Var'rainsse se situe sur la commune de Varrains en plein cœur de l'appellation Champigny. « Rainsse » prendrait son nom de « Rainette », animal figurant sur le blason de la commune de Varrains. La famille Lagrand exploite ce domaine depuis plus de 6 générations.

TERROIR

Amoureux de son terroir (craie tuffeau), Patrick Legrand est attaché à une viticulture de qualité. Les 9ha50 de vignes sont enherbées, les rendements sont maîtrisés pour obtenir des raisins de qualité.

À LA VIGNE

Travail en vert (ébourgeonnage) au vignoble. Raisins récoltés à pleine maturité après dégustations de baies.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle. Macération longue (20 jours) avec extraction du potentiel polyphénolique en douceur.

ÉLEVAGE

Élevage dans nos galeries de tuffeau à l'abri de la lumière et des variations de température (6 à 8 mois avant mise en bouteille).

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

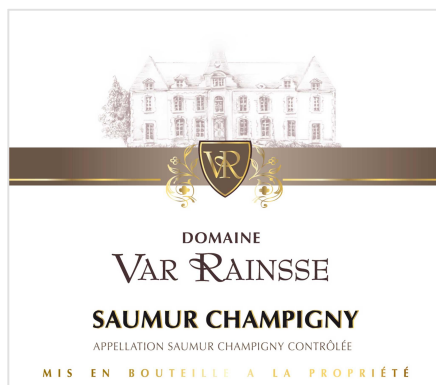
Servi frais (12-14°C).

DÉGUSTATION

Robe rubis foncée. Nez dense aux notes intenses de fruits noirs mûrs (cassis, cerise), une pointe d'épices (poivre noir) et de poivron rouge grillé. Attaque souple, bouche charnue, dotée de tanins enrobés. Belle impression de sucrosité. Finale puissante et persistante sur de fines notes de réglisse et d'humus.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera aussi bien les poissons en sauces, les volailles rôties, les viandes rouges rôties ou grillées (onglet sauce roquefort), les fromages à pâte dure.



PRESSE & RÉCOMPENSES



Argent
"Millésime 2021"
Concours des vins du Val de Loire Argent

