



Saumur Rouge La Butte Rouge

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

SITUATION

Le vignoble est implanté sur la « Butte Rouge » depuis le Moyen-Age non loin des murailles fortifiées de Montreuil-Bellay, aux portes de l'Anjou, de la Touraine et du Poitou, sur une butte idéalement exposée nord-ouest/sud-est.

TERROIR

Le terroir est caractérisé par des formations alluviales, caillouteuses, de reflets rouges, sur un sous-sol argileux qui permet une superbe maturation du Cabernet franc et des tanins de caractère.

VINIFICATION

Suivi de maturité par dégustation de baies. Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits mûrs. Fermentation en cuves thermo-régulées (23-24°C). Remontages légers, quotidiens, réalisés dans le premier tiers de la fermentation alcoolique, ainsi qu'une macération assez longue (16 jours). Fermentation malolactique dans nos caves troglodytes.

ÉLEVAGE

Le vin continue son élevage pendant 6 à 10 mois.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 14-16°C.

ASPECT VISUEL

Belle robe rouge sombre pourpre.

AU NEZ

Nez puissant de fruits noirs (cassis, cerise) et d'épices (poivre rouge).

EN BOUCHE

Bouche ample, charnue, dotée d'une belle structure tannique et fraîche. Finale ample et persistante sur des notes réglissées.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera viandes rouges grillées, petits gibiers, filet mignon, les terrines de campagne et les fromages à pâte molle.

