

Saumur Champigny Secrets de Chai



SITUATION : Les vignes de Saumur Champigny s'étendent sur la rive gauche de la Loire entre Saumur et Montsoreau.

TERROIR : Les vignes sont plantées sur un terroir argilo-calcaire très représentatif de l'appellation Saumur Champigny.

VINIFICATION : Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits mûrs. Vinification séparée et adaptée sur chaque profil permettant d'exacerber l'intensité aromatique. Fermentation longue sur le profil fruit mûr apportant couleur soutenue, tanins fondus et notes grillées.

Une thermovinification est effectuée sur une partie des raisins, apportant intensité aromatique.

Assemblage subtil des cuvées soulignant une belle complexité aromatique.

ÉLEVAGE : Élevage dans nos caves durant 8 mois avant mise en bouteille, puis stockage dans nos caves à 25m de profondeur où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir légèrement frais (12-14°C).

ACCORDS GOURMANDS : Suivant vos envies, mariez ce vin à des viandes grillées (tournedos au poivre, bavettes à l'échalote, entrecôtes), des viandes rôties (pintade aux fruits rouges, carré d'agneau au romarin, filet mignon) et des fromages à pâte molle (Brie, Morbier, St Nectaire).
La recette du maître de chai : Pintade aux fruits rouges



Robe pourpre aux reflets violines.



Un nez éclatant offrant à travers finesse et complexité, une très belle palette aromatique fruitée (fraise écrasée, mûre) accompagnée d'une pincée de poivre blanc.



La bouche est ample et généreuse, dotée d'une jolie structure reposant sur des tannins veloutés. Une finale fruitée avec quelques accents mentholés.