SECRETS DE CHAÏ

Saumur Champigny Secrets de Chai

AOP Saumur-Champigny, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION

Yohann GASNIER, maître de chai à la cave Robert & Marcel
« Né d'une famille originaire de la Vallée de la Loire et de Belfort, je n'ai pas grandi dans le monde viticole. Après quelques expériences, ma passion pour le vin nait et se confirme. À la suite d'une licence en bio ingénierie végétale, je découvre le métier d'œnologue et me tourne tout naturellement vers un DNO à Bordeaux. Je découvre la région saumuroise grâce à un ami et tombe amoureux de la région et ses vins, mais je ne reste pas et repart à l'aventure. Je découvre la Loire, la Charentes, la Nouvelle-Zélande, le Beaujolais mais je reviens finalement aux sources, à Saumur. »

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.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir légèrement frais (12-14°C).

ASPECT VISUEL

Robe pourpre aux reflets violines.

AU NEZ

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.

EN BOUCHE

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

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

F3FDKF

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 maitre de chai : Pintade aux fruits rouges

PRESSE & RÉCOMPENSES

Bronze
"Millésime 2022"
Concours des vins du Val de Loire Bronze

Bronze
"Millésime 2022"
Concours Général Agricole Paris 2023 - Bronze

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

F3FDKF