

Saumur Rosé Secrets de Chai



SITUATION : Les vignes se situent en plein cœur de la région saumuroise dans les communes de Montreuil-Bellay et Bellevigne-les-Châteaux.

TERROIR : Les vignes sont plantées sur un terroir argilo-calcaire.

VINIFICATION : Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits frais et fruits mûrs. Pressurage direct. Vinification permettant d'exacerber les arômes variétaux et fermentaires et d'apporter une jolie complexité. Fermentation traditionnelle avec contrôle des températures entre 16 et 20°C, permettant de conserver le potentiel aromatique du Cabernet franc.

ÉLEVAGE : Élevage sur fines lies durant plusieurs mois. Mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur, 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 (10-12°C).

ACCORDS GOURMANDS : Suivant vos envies, mariez ce vin à des viandes blanches et poissons, mets épicés ou fromages frais.

La recette du maître de chai : Plateau de sushis et yakitoris (brochettes japonaises).



Jolie robe rose pâle.



Son nez est marqué par des arômes intenses et complexes de fruits rouges mûrs (fraise écrasée), de violettes et zeste d'agrumes.



Bouche ample et fraîche, à la finale délicieusement fruitée.

www.lesvignoblesedonis.com