



Saumur Rouge Vallée Loire

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

Remontez la Loire, sur une gabare - un type de bateau local - en serpentant à travers les vignobles et en découvrant nos vins : La gamme "Vallée Loire" est un ensemble de vins ambassadeurs de l'AOP Val de Loire, marqués par leur caractère, leur fraîcheur et leur accessibilité.

PRÉSENTATION

La marque "Vallée Loire" est un ensemble de vins ambassadeurs de l'AOP Val de Loire, marqués par leur caractère, leur fraîcheur et leur accessibilité.

SITUATION

Les vignes sont plantées sur les coteaux de la région de Saumur.

TERROIR

La caractéristique principale de cette zone est son sol argilo-calcaire : cette pierre blanche et tendre, appelée tuffeau, utilisée pour la construction des châteaux de la Loire, favorise le bon développement des racines de la vigne et assure une alimentation hydrique modérée.

VINIFICATION

Égrappage complet. Macération pelliculaire post-fermentation de 15 à 20 jours. Fermentation en cuves thermorégulées et mise en bouteille dans les caves de tuffeau, où le vin continue à vieillir, à l'abri de la lumière et des variations de température.

ÉLEVAGE

Vieillessement sur lies pendant 6 mois avant mise en bouteille.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir à 16°C.

ASPECT VISUEL

Belle robe rouge rubis.

AU NEZ

Le nez de ce vin est intense, avec des arômes de fruits rouges (fraises) et noirs (cassis), et des notes d'épices.

EN BOUCHE

En bouche, il est doux, avec une structure et un bon équilibre, ainsi que des tanins veloutés. Fin de bouche longue avec des notes d'épices.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec de la charcuterie, des plats de viande rouge (bifteck à l'échalote), des viandes blanches rôties (poulet grillé), de fromages à pâte dure ou de la cuisine orientale.

