



Saumur Rouge Domaine de Peyanne Les Amandiers

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

Christian Blet représente la 4ème génération de vignerons de la famille. Le domaine s'étend sur 6 hectares en pente douce sur la commune de Courchamps.

PRÉSENTATION

La Cuvée « Les Amandiers » est constituée d'une sélection de 3 hectares de parcelles très qualitatives, âgées entre 20 et 60 ans.

SITUATION

Au cœur de l'appellation Saumur, Christian Blet exploite avec passion le Domaine de Peyanne, appartenant à sa famille depuis 4 générations. Il s'étend sur 6ha en pente douce, en contrebas de la commune traditionnellement viticole de Courchamps.

TERROIR

Les vignes de Cabernet franc grandissent sur un terroir composé à la fois de grès (sable aggloméré) très peu répandu sur les autres vignobles de l'AOP, permettant aux vignes de bien résister aux chaleurs de l'été, et complété par le calcaire (tuffeau) qui régule l'apport d'eau sur les parcelles.

À LA VIGNE

Un travail méticuleux de la vigne pour en tirer le meilleur. Des rendements restreints, une maturité poussée.

VINIFICATION

Sélection fine des raisins à réception sur table de tri. Fermentation à température contrôlée (22°C) puis macération de longue durée (25 jours) permettant d'extraire tout le potentiel des raisins. Maturation en fûts de chêne français (25% de fûts neufs) dans nos caves troglodytiques à 25m de profondeur, à l'abri de la lumière et des variations de température.

ÉLEVAGE

Un élevage en barriques pendant 12 mois subliment le « Breton » (autre nom du Cabernet franc).

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir ce vin chambré (16-17°C).

ASPECT VISUEL

Robe rouge sombre aux reflets violines.

AU NEZ

Nez puissant d'épices (poivre noir), de fruits noirs confiturés (cassis), de fruits rouges murs (fraise écrasée), accompagné de nuances empyreumatiques (chocolat, toasté, grillé).

EN BOUCHE

Bouche onctueuse, charnue, dotée d'une belle structure tannique. Finale structurée, persistante sur les épices et la réglisse.



ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera à merveille avec les viandes grillées et les gibiers.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Millésime 2017

92/100

Loire Buyers Selection

