

Saumur Champigny Rouge

"Château de la Perrière"



SITUATION : Superbe bâtisse de craie tuffeau de la fin du XVIIIème siècle, la Château de Perrière est situé sur la commune de St Cyr en Bourg, au cœur de l'Appellation Saumur Champigny. L'implantation de la vigne y remonte d'ailleurs au 3ème siècle, durant le règne de l'empereur Probus. Ses vins étaient déjà renommés à l'aube de la révolution française où ils se commercialisaient entre autre aux Pays Bas. La cuvée ici présentée regroupe les parcelles de Cabernet franc les plus qualitatives de l'exploitation. Les 10 ha de vignes sont situés autour du Château.

TERROIR : Le terroir de craie tuffeau est très favorable à l'implantation de la vigne et assure une très grande régularité de maturation quel que soit le millésime.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle. Macération longue (20 jours) avec extraction du potentiel polyphénolique en douceur.

ÉLEVAGE : Elevage en galeries de tuffeau à l'abri de la lumière et des variations de température (6 à 8 mois avant mise en bouteille).

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servi légèrement frais (14-16°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera poissons en sauce, volailles rôties, grillades (Côtes de bœuf, onglets), et fromages à pâte molle.