



## Saumur Champigny Rouge "Château de la Perrière"

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

Les vins de ces propriétés, marqués par la tradition et l'authenticité de leur production, sont les ambassadeurs de leurs appellations.

### 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.

### À LA VIGNE

Raisins récoltés à pleine maturité après dégustations de baies.

### VINIFICATION

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

### ÉLEVAGE

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

### CÉPAGE

Cabernet franc 100%

### SERVICE

Servi légèrement frais (14-16°C).

### DÉGUSTATION

Belle robe rubis. Nez intense, mêlant fruits rouges mûrs (fraise écrasée), fruits noirs (confiture de cassis, mûre), réglisse et caramel au beurre. Bouche structurée, chaleureuse et puissante, dotée d'un bel équilibre entre notes gourmandes et fruitées. Finale soyeuse et épicée (poivrée).

### ACCORDS GOURMANDS

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

