



Saumur Champigny Domaine de Bellecour

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

Les parcelles du Domaine de Bellecour sont regroupées autour de la maison familiale. Ce vin de terroir rend hommage à la famille Bellecour et met en valeur le cépage Cabernet franc.

LE MILLÉSIME

HVE depuis le millésime 2019

SITUATION

C'est sur la commune de Saint-Cyr-en-Bourg, regroupant la plus grande surface de l'appellation Saumur Champigny, que sont situées les vignes de ce vin.

Les 10ha, groupées autour de la maison familiale sont les plus belles parcelles de cabernet franc de Patricia BONNIN.

TERROIR

Les vignes sont plantées sur un terroir datant du Turonien moyen, constitué de craie sablo limoneuse très favorable au développement de la vigne puisqu'il assure une grande régularité d'absorption des éléments du sol sans jamais stresser la plante même en cas de millésime sec. En année humide le bon drainage assuré par ce terroir n'est jamais limitant pour la qualité des raisins. Ceci permet d'obtenir une grande régularité tannique quel que soit le millésime.

À LA VIGNE

La vendange est réalisée quand les raisins arrivent à l'optimum de leur maturité phénolique.

VINIFICATION

Cuve inox pendant plusieurs jours afin de réaliser des remontages soutenus dans le premier tiers de la fermentation alcoolique. Puis, une macération douce de 22 jours pour permettre de révéler tout le potentiel des raisins, suivis d'une fermentation malolactique naturelle.

ÉLEVAGE

C'est au calme, à l'abri de la lumière et des variations de températures que le vin sera élevé pendant 6 à 10 mois. Pour terminer, il poursuivra par un affinage de plus de 6 mois.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir légèrement frais (14 à 16°C).

ASPECT VISUEL

Belle robe rubis aux reflets violines.

AU NEZ

Nez très ouvert, mêlant fruits rouges frais (fraise écrasée, groseille) et de fines notes de paprika.

EN BOUCHE

Bouche d'une grande souplesse évoluant sur des tanins soyeux, tout en gourmandise. Suave et friande la finale laisse une très agréable sensation de fraîcheur mentholée.



ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera avec originalité un Thon à la basquaise ou un Tajine de poulet.

