

Saumur Champigny Domaine de Bellecour



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.

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.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir légèrement frais (14 à 16°C).

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



Belle robe rubis aux reflets violines.



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



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.

www.lesvignoblesedonis.com