

LA BELLE ROBE



Saumur Champigny La Belle Robe

Saumur Champigny,

LE MILLÉSIME

Haute Valeur Environnementale depuis le millésime 2019

SITUATION

Les vignes sont situées à Saint Cyr en bourg, terroir situé en plein cœur de l'appellation Saumur Champigny et sont certifiées en agriculture biologique depuis plusieurs années.

TERROIR

Le terroir est argilo-calcaire.

À LA VIGNE

Tout au long de l'année, le travail réalisé dans le vignoble et le suivi précis des maturités permet de sublimer le cépage Cabernet franc et de donner à cette cuvée tout son caractère.

VINIFICATION

Après dégustations de baies, le raisin est récolté à pleine maturité. Vinification traditionnelle. Macération longue (20 jours) avec extraction du potentiel polyphénolique en douceur.

ÉLEVAGE

Élevage dans nos 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

Carafer et servir à 14°C.

ASPECT VISUEL

Robe rubis foncée.

AU NEZ

Nez intense et ouvert aux notes intenses de fruits rouges frais (fraise, cerise) et d'épices (poivre noir).

EN BOUCHE

Attaque franche, souple, dotée de tanins fermes mais enrobés. Joli caractère. Finale élégante et persistante sur de fines notes réglissées.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera les plats traditionnels (bourguignon, blanquette de veau), les poissons en sauce, les viandes grillées (tournedos de bœuf, faux-filet) et les fromages à pâte molle.

LA BELLE ROBE



SAUMUR CHAMPIGNY
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

