

Saumur Champigny Clos Cristal 2019



TERROIR : Le terroir du Clos Cristal est composé d'une roche-mère en craie de tuffeau dont l'origine vient de l'ère du crétacé. Au niveau des sols, nous passons progressivement d'un terroir à l'autre, de sols sablonneux à argilo-calcaires, qui permettent d'avoir une grande complexité sur la structure, l'équilibre et l'aromatique du vin. Enfin, tous ces terroirs sont entourés de murs et protégés des vents du nord par un bois, ce qui nous offre un microclimat bien spécifique que l'on ne retrouve qu'au Clos Cristal.

VINIFICATION : Les raisins sont récoltés à la main puis sont à nouveau triés sur table afin d'éliminer les grappes de maturité hétérogène. L'ensemble des grappes sélectionnées sont égrappées délicatement afin de ne garder que les baies et éliminer la rafle. L'encuvage se fait sans ajout de soufre. Durant la macération, qui dure en moyenne une trentaine de jours, quelques remontages sont effectués afin d'extraire la couleur et les délicats tanins, puis, les raisins infusent dans le vin en fermentation jusqu'à la fin de la macération afin de lui apporter structure, gras et finesse. La fermentation malolactique se réalise en cuve puis, le Clos Cristal est entonné en barriques de 500L de chêne français. Le vin est élevé pendant 18 mois permettant aux tanins, déjà délicats de se patiner et d'apporter une jolie complexité. Après cette période d'élevage dans nos caves troglodytes, vient l'heure de la mise en bouteilles.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%