

Saumur Rouge "Domaine de Peyanne"



SITUATION : Au cœur de l'appellation Saumur, le Domaine de Peyanne s'étend sur 6ha en pente douce, en contrebas de la commune traditionnellement viticole de Courchamps.

TERROIR : Les parcelles de Cabernet franc sont réparties en 5 îlots, présentant un même terroir : un sol sablo-argileux avec grès très peu répandu sur les autres vignobles de l'AOC. Il permet aux vignes de bien résister aux chaleurs de l'été et complète le calcaire (tuffeau) qui régule l'apport d'eau sur les parcelles.

VINIFICATION : Fermentation en cuves inox thermo-régulées (23-24°C). Remontages légers, quotidiens, réalisés dans le premier tiers de la fermentation alcoolique, ainsi qu'une macération assez longue (16 jours). Fermentation malolactique dans nos caves.

ÉLEVAGE : Le vin continue son élevage pendant 6 à 10 mois.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir entre 14 et 16°C.

ACCORDS GOURMANDS : Le Domaine de Peyanne est un vin à la fois riche et équilibré, intense et complexe. Il s'associe très bien avec des viandes aux arômes marqués comme le canard, le sanglier, le mouton en sauce et cuisson longue. Ses affinités avec l'univers des fromages sont plus complexes; on préférera le tempérer en lui associant des fromages dont la puissance aromatique reste maîtrisée dans une dimension fruitée et dont la texture grasse et possiblement crémeuse saura enrober ses tanins puissants, comme un Comté 12 à 24 mois ou un Brillat-Savarin.