

Azuré

L'harmonie entre

Saumur-Champigny Rouge BIO "Azuré"

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

« Viticulteurs amis et passionnés, nous conduisons notre vignoble en agriculture biologique depuis une dizaine d'années dans le respect des terroirs et de la nature. »

PRÉSENTATION

L'Azuré, est un petit papillon qui doit son nom à ses nuances couleur bleu ciel. Son cycle de vie est très particulier puisque sa survie dépend des fleurs et des fourmis indispensables à la croissance des chenilles. Espèce protégée, il est devenu l'emblème pour la sauvegarde des papillons en France.

SITUATION

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

TERROIR

Les vignes s'étendent sur un terroir argilo-calcaire.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION

Raisins récoltés à pleine maturité après dégustations de baies. Vinification traditionnelle.

ÉLEVAGE

Macération longue (20 jours) avec extraction du potentiel polyphénolique en douceur. Elevage 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

Carafe. Servi à 14°C.

DÉGUSTATION

Robe rubis foncée. Nez intense et ouvert aux notes intenses de fruits rouges frais (fraise, cerise) et d'épices (poivre noir). Attaque franche, souple, dotée de tanins fermes mais enrobés. Joli caractère. Finale élégante et persistante sur de fines notes réglissées.

ACCORDS GOURMANDS

Il 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.

