

Saumur-Champigny Rouge

BIO "Azuré"



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.

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).

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Carafer. Servi à 14°C.

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.

www.lesvignoblesedonis.com