Sélection parcellaire

Saumur Rouge Lieu-Dit Les Épinats

AOC Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

Le Lieu-dit est un ensemble de petites parcelles de vignes singulières.
De part son unité territoriale, cadastrale et historique, il constitue un terroir unique...
L'alchimie entre son sol, son relief, son orientation, son climat, son cépage, donne naissance à des vins d'Appellation d'Origine Contrôlée d'une typicité et d'un style exceptionnels. Le respect du terroir allié au savoir-faire de vignerons passionnés permet d'en extraire les meilleurs vins.

PRÉSENTATION

Héritage du passé, le Lieu-dit « Les Epinats » possède son histoire qui lui est attachée à jamais.
« Les Epinats » tire son nom de la Villa Spiniaca, domaine gallo-romain qui se situe en ces lieux, dans la partie sud de l'appellation Saumur. C'est Charlemagne, au IXème siècle, qui fixa le sort de ces terres en les cédants au Chapitre Saint-Maurice d'Angers. En effet, dès lors, les Epinats furent divisés en trois paroisses : Brossay, Douces et Montfort, et la vigne fit son apparition. On dit, que les chanoines de Saint Maurice d'Angers y produisaient les vins de messe et de cérémonie les plus réputés. Quelle évidence ! On comprend aujourd'hui que son sol rugueux de silex rouge et sa situation protégée des vents sont les atouts de ce terroir d'exception à l'origine de ce grand vin.

SITUATION

Le Lieu-dit « Les Epinats » dépend de la commune de Brossay située dans la partie sud de l'appellation Saumur.
Les parcelles de ce Lieu-dit sont situées sur un plateau en pente légère, orienté vers le nord. Localement, des massifs boisés influencent la circulation des vents et l'exposition au soleil.
Le climat est océanique tempéré mais les collines du Saumurois freinent les vents d'Ouest et les parcelles les plus éloignées de la Loire, comme celles du Lieu-dit « Les Epinats », subissent une influence semi-continentale.

TERROIR

Le terroir des « Epinats » est composé de deux types de sols : un sol peu profond et caillouteux de couleur rouge appelé terre à silex, et un sol peu caillouteux et plus argilisé venant de la dégradation du calcaire Jurassique. Ces éléments, ainsi que l'orientation des parcelles, apportent à la vigne un potentiel de précocité moyen à tardif.
Les parcelles de ce Lieu-dit sont situées sur un plateau en pente légère, orienté vers le nord. Localement, des massifs boisés influencent la circulation des vents et l'exposition au soleil.
Le climat est océanique tempéré mais les collines du Saumurois freinent les vents d'Ouest et les parcelles les plus éloignées de la Loire, comme celles du Lieu-dit « Les Epinats », subissent une influence semi-continentale.

À LA VIGNE

Utilisation de méthodes prophylactiques (ébourgeonnage, effeuillage) afin de favoriser l'aération naturelle des souches et de réguler la charge ; puis, de culture raisonnée afin de permettre une lutte la plus naturelle contre les maladies cryptogamiques.

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VINIFICATION
La récolte débute après contrôle de maturité et de l'état sanitaire des raisins début Octobre.
- Eraflage total de la vendange.
- Fermentation en cuves inox thermo-régulées à 28°C.
- Remontages légers, quotidiens, réalisés dans le premier tiers de la fermentation alcoolique, ainsi qu'une macération courte permettant d'extraire tout le potentiel des raisins.
- Fermentation malolactique dans nos caves à 25 m de profondeur.

ÉLEVAGE
Isolé dans une des galeries, le vin continue son élevage au calme, à l'abri de la lumière et des variations de température pendant 6 à 10 mois avant la mise en bouteille.

CÉPAGE
Cabernet franc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE
Température de service : 14-16°C.

ASPECT VISUEL
Robe rubis.

AU NEZ
Nez intense caractérisé par des arômes de fruits rouges mûrs (cassis, prune).

EN BOUCHE
En bouche, attaque souple et soyeuse, vin rond et structuré doté de tanins fondus avec une finale sur le fruit (fruits compotés, fraises écrasées).

ACCORDS GOURMANDS
Ce vin rouge s'associe à merveille avec les viandes rouges grillées, rôties ou en sauces.

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.