

Saumur Rouge Lieu-Dit Les Épinats



Robe rubis.



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



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

SITUATION : Le Lieu-dit « Les Épinats » 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 Épinats », subissent une influence semi-continentale.

TERROIR : Le terroir des « Épinats » 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 Épinats », subissent une influence semi-continentale.

VINIFICATION : La récolte débute après contrôle de maturité et de l'état sanitaire des raisins début Octobre.

- Erafage 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.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Température de service : 14-16°C.

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