



Saumur Champigny Rouge "Domaine Saint Père"

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

Les vins de ces propriétés, marqués par la tradition et l'authenticité de leur production, sont les ambassadeurs de leurs appellations.

SITUATION

Philippe Moirin, vigneron dynamique, exploite le Domaine Saint Père sur la commune de Parnay en plein cœur de l'appellation Saumur Champigny.

TERROIR

Les dix hectares de vignes sont situés sur le plateau calcaire (craie tuffeau), truffé d'habitations troglodytes. Les vignes, dont une grande partie est située dans un clos, surplombent la Loire et bénéficient d'une superbe exposition.

À LA VIGNE

Travail en vert (ébourgeonnage sévère, effeuillage, égrappage) au vignoble afin d'obtenir un raisin concentré (rendement final de 50 hl/ha). Raisins récoltés à pleine maturité après dégustations de baies.

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

Élevage 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

Servi légèrement frais (14-16°C).

DÉGUSTATION

Belle robe sombre pourpre aux reflets violines. Un nez éclatant offrant, à travers finesse et complexité, une très belle palette aromatique fruitée allant du cassis à la mûre accompagnée d'une note d'humus et d'une pincée de poivre blanc. Bouche ample et généreuse, dotée d'une structure élégante reposant sur des tanins veloutés. La finale confirme l'impression fruitée générale, avec quelques accents réglissés.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera poissons en sauce, volailles rôties, viandes persillées (onglets), et fromages à pâte molle.

