



Saumur Champigny La Mouche du Coche

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

Ce domaine de 6 hectares sur les hauteurs de Saumur est mené en Agriculture Biologique par un vigneron passionné de vigne et de cheval. Aimant faire découvrir son vignoble en calèche, le nom "La Mouche du Coche" constitue un clin d'œil envers sa deuxième passion.

SITUATION

Le vignoble est situé à Dampierre, à proximité de la ville de Saumur, sur la cote Turonienne. La cote Turonienne est une formation de craie (tuffeau) qui surplombe la Loire sur son côté sud.

TERROIR

Les vignes sont implantées sur des terroirs argilo-calcaires avec un sous-sol de tuffeau qui offre une alimentation hydrique modérée mais constante à la vigne. Cette particularité confère au raisin des tannins fins et soyeux.

À LA VIGNE

Suite à un suivi méticuleux et à la dégustation des baies de l'ensemble des parcelles composant ce vin, les raisins sont récoltés à pleine maturité et encuvés en cuve inox. Les conditions pour faire murir les raisins sont toutes parfaitement réunies.

VINIFICATION

La vinification est classique en respectant au mieux la matière première afin de ne pas extraire trop de tanins.

ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés à pleine maturité et encuvés en cuve inox. La cuvaison dure 30 jours puis l'élevage en cuve se fait pendant 8 mois avant sa mise en bouteille.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 14-16°C.

ASPECT VISUEL

Jolie couleur rubis.

AU NEZ

Notes de cerise noire, d'épices (légèrement poivré).

EN BOUCHE

Bouche ample, souple et structuré à la fois, avec des notes réglissées et de fruits rouges. La finale est longue et toute en délicatesse.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera parfaitement des belles pièces de viande rouge, des poissons en sauce ou bien des fromages de chèvre.

