

Saumur Champigny Rouge Château du Bellay Vieilles Vignes



TERROIR : Les vignes s'étendent sur 4 ha, principalement sur des clos serts de murs de tuffeau. Ils protègent les vignes des vents d'Est et favorisent une très belle maturité des raisins.

VINIFICATION : Vendange d'une sélection de parcelles les plus qualitatives. A la veille des vendanges, la maturation est suivie par dégustation de baies plusieurs fois par semaine puis les vendanges sont définies pour récolter à une maturité très avancée, notamment des pellicules des baies.

Les vinifications sont traditionnelles, en cuve, avec des extractions douces et des durées de macération longues d'une trentaine de jours.

ÉLEVAGE : L'élevage est ensuite réalisé dans nos caves souterraines creusées à 25m sous terre dans le tuffeau.

Elevage en barriques de 12 à 15 mois puis élevage en bouteilles d'environ 12 mois, également en cave.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : A déguster chambré (16°C).

ACCORDS GOURMANDS : A déguster avec des viandes rôties ou grillées, des poissons ou des fromages affinés.



Robe rouge sombre.



Nez complexe mêlant les arômes de fruits noirs, de truffe et de noisettes aux nuances toastées et de moka.



Bouche aux accents de chocolat, ample et charnue, structurée par des tanins soyeux.