

Saumur Rouge - Les Saumoussay



SITUATION : La cuvée est issue de vignes sélectionnées en plein cœur de l'appellation Saumur autour de la commune de Brossay.

TERROIR : Les vignes s'épanouissent sur le plateau calcaire du jurassique entourant le village. Un sol rouge composé de petits silex en surface confère au Cabernet franc une jolie aromatique fruitée, une jolie structure et une trame tannique enrobée.

VINIFICATION : Raisins récoltés à pleine maturité. Vinification traditionnelle. Macération courte (8 jours) avec extraction en douceur.

ÉLEVAGE : Elevage dans nos galeries de tuffeau à l'abri de la lumière et des variations de température (6 à 8 mois avant mise en bouteille).

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir à 16°C.

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les charcuteries, les viandes rouges (bavette échalote), les viandes blanches rôties (poulet grillé), les fromages à pâte dure.

www.lesvignoblesedonis.com