

Les Saumoussay



Saumur Rouge - Les Saumoussay

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France



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

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

Servir à 16°C.

DÉGUSTATION

Belle robe de couleur rubis. Ce vin présente un nez intense, dominé par des notes de fruits rouges frais (fraise), de fruits noirs (cassis) et d'épices. Bouche, structurée, équilibrée par des tanins enrobés. Finale persistante sur des notes épicées.

ACCORDS GOURMANDS

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

Les Saumoussay



SAUMUR
APPELLATION SAUMUR CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR GROUPEMENT DES PRODUCTEURS DU SAUMUROIS 49160 SAINT-CYR EN BOURG - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE

