Saumur Rouge Robert & Marcel Héritage

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

Fruit d'un savoir faire que les hommes et les femmes de la cave se transmettent de génération en génération, cette cuvée s'attache à rendre hommage à celles et ceux qui comme Robert et Marcel ont contribué à l'essor de la cave.

PRÉSENTATION

La sélection de vieilles vignes offrant de belles maturités. L'excellence du terroir conjugué à un travail délicat et à une vinification douce. Un élevage en fût afin sublimer les aromes et l'élégance.

SITUATION

La parcelle est située sur la commune de Pouancay, dans le sud saumurois.

TERROIR

Le sol est calcaire caillouteux, peu profond, dérivé du Turonien moyen, communément dénommé craie tuffeau et permet un superbe potentiel de régularité d'un millésime à l'autre.

À LA VIGNE

Le travail au vignoble soigné, conjugué à l'excellent terroir, permet à chaque grappe d'obtenir de très belles maturités de raisins.

VINIFICATION

Fermentation à température contrôlé (22°C), puis macération de longue durée (28 jours) permettant d'extraire tout le potentiel des raisins (immersion du marc, pigeages et remontages légers).

Maturation en fûts bourguignons dans nos caves troglodytiques à 25m de profondeur, à l'abri de la lumière et des variations de température, pendant 12 mois avant mise en bouteille. Affinage en bouteille pendant 12 mois avant commercialisation.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servi carafé (16-17°C).

ASPECT VISUEL

Une robe noire profonde.

AU NEZ

Nez complexe et charmeur alliant petits fruits noirs croquants (cassis, cerise) souligné par une jolie note toastée, épicée (pointe vanillée).

EN BOUCHE

Attaque ample, structure en bouche charnue avec finesse du grain. Vin harmonieux, équilibré par sa superbe fraîcheur (notes mentholées). Finale tendue, accompagnée par une sensation de sucrosité.

ACCORDS GOURMANDS

Suivant vos envies, mariez ce vin sur des viandes grillées, gibiers (chevreuil) ou tajines (agneau).
Recette conseil : Gigot d'agneaux de sept heures.

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

U9P1XF