Saumur Champigny Domaine des Ruettes Renaissance

VIGNOBLES EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

SITUATION : Au sud de la Loire, surplombant le fleuve, le vignoble du Domaine des Ruettes s'étend sur 12ha sur la commune de Dampierre sur Loire, en plein cœur de l'appellation Saumur Champigny.

TERROIR : Plantés sur un sol composé d'argile, de silex (récupérateur de chaleur) et reposant sur du calcaire blanc, le tuffeau (excellent régulateur d'apport en eau), les pieds de Cabernet franc profitent d'une exposition idéale. Les sols sont très bien adaptés à la production de rouge de garde.

VINIFICATION : Sélection fine des raisins à réception sur table de tri. Fermentation à température contrôlé (22°C) puis macération de longue durée (25 jours) permettant d'extraire tout le potentiel des raisins. Maturation en fûts de chêne français (25% de fûts neufs) dans nos caves troglodytiques à 25m de profondeur, à l'abri de la lumière et des variations de température.

ÉLEVAGE : Un élevage en barriques pendant 12 mois subliment le « Breton ».

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir ce vin chambré (16-17°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les gibiers (Lièvre à la royale), viandes rôties (chapon aux marrons) ou grillées au feu de bois (côtes de bœuf, carré d'agneaux aux truffes).

Belle robe sombre.

Nez ouvert, dense, mêlant fruits rouges (liqueur de cassis), fruits noirs (cerise noire) et de fines notes de réglisse et d'humus.

Bouche élégante, sucrante et structurée par des tanins soyeux. Finale sur un équilibre chaleur / fraicheur accompagné de notes de chocolat. Longueur aromatique exceptionnelle.

www.lesvignoblesedonis.com

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