

Saumur Champigny Lieu-Dit

Clos de Pérou



SITUATION : Entouré par de hauts murs, le Clos de Pérou se trouve près du village de Turquant, en bordure d'un plateau, sur le faite de la falaise escarpée qui borde la rive gauche de la Loire (altitude entre 50 et 75 mètres).

TERROIR : Ce Lieu-dit est uniquement développé sur la pierre de tuffe ou tuffeau (craie du Turonien supérieur). Les sols développés sont majoritairement profonds, argilisés. Il existe une zone non négligeable de sols minces où la craie apparaît le plus souvent à moins de 60 cm et permet une alimentation hydrique modérée mais relativement constante, propice à une viticulture de qualité.

La parcelle bénéficie d'une large ouverture sur la Loire, les influences atlantiques remontant la vallée s'y font nettement sentir. On y trouve un microclimat doux et tempéré.

Surface totale des parcelles : 5 ha

VINIFICATION : La récolte débute après contrôle de maturité et de l'état sanitaire des raisins.

- Eraftage total de la vendange.
- Fermentation en cuves inox thermorégulées, entre 26 à 28°C.
- Remontages légers, quotidiens, réalisés dans le premier tiers de la fermentation alcoolique, ainsi qu'une macération assez longue permettant d'extraire tout le potentiel des raisins.
- Fermentation malolactique dans nos caves à 25 m de profondeur.

ÉLEVAGE : Isolé dans une des galeries, le vin continue son élevage au calme, à l'abri de la lumière et des variations de température pendant 6 à 10 mois avant la mise en bouteille.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Dégustez ce vin légèrement frais (12 à 14°C).

ACCORDS GOURMANDS : Dégustez ce vin sur des viandes grillées, rôties ou mijotées comme une joue de bœuf à la bière.



Robe rubis profonde aux reflets violacés.



Nez ouvert, aux notes d'épices (poivre noir), de fruits secs (amande) et de fruits noirs (cerise).



Attaque franche. Bouche puissante aux tanins enrobés. Finale persistante sur des notes réglissées.