

Eclat
de
VIGNE



Saumur Champigny Eclat de Vigne

AOP Saumur-Champigny, Vallée de la Loire et Centre, France

Nos vigneron sont fiers de leur terroir situé sur le long de la Loire et s'engagent pour le préserver. Nous proposons une gamme de vin issus de l'agriculture biologique avec des emballages éco-conçus.

PRÉSENTATION

A chaque étape de la production, nous avons mené une réflexion pour limiter notre empreinte environnementale:

- Vignes menées en agriculture biologique pour préserver notre environnement
- Matières sèches sélectionnées avec soin (bouteille plus légères, bouchons et capsules issus de matière première végétale et renouvelable. Etiquettes et cartons issus de forêts gérées durablement (FSC) sans dorure ni vernis pour faciliter le recyclage.

SITUATION

Les vignes sont situées à Saint Cyr en bourg, terroir précoce en plein cœur de l'appellation Saumur Champigny et sont conduites en agriculture biologique depuis plusieurs années.

TERROIR

Les vignes s'étendent sur un terroir argilo-calcaire.

À LA VIGNE

Nos vignes sont conduites en agriculture biologique depuis plusieurs années : nous bannissons les produits chimiques et de synthèses et limitons notre utilisation de soufre.

A la vigne et dans les chais, nos vigneron et nos œnologues travaillent ensemble pour garantir un vin bio et de qualité, millésime après millésime.

VINIFICATION

Raisins récoltés à pleine maturité après dégustations de baies. Vinification traditionnelle.

ÉLEVAGE

Macération longue (20 jours) avec extraction du potentiel polyphénolique en douceur. 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).

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Carافر. Servir à 14°C.

DÉGUSTATION

Robe rubis foncée.

ASPECT VISUEL

Robe rubis foncée.



Eclat
de
VIGNE



SAUMUR CHAMPIGNY - 2020
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE • VIN BIOLOGIQUE



AU NEZ

Nez intense et ouvert aux notes intenses de fruits rouges frais (fraise, cerise) et d'épices (poivre noir).

EN BOUCHE

Attaque franche, souple, dotée de tanins fermes mais enrobés. Joli caractère. Finale élégante et persistante sur de fines notes réglissées.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les plats traditionnels (bourguignon, blanquette de veau), les poissons en sauce, les viandes grillées (tournedos de bœuf, faux-filet) et les fromages à pâte molle.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Bronze
"Millésime 2022"
Concours Général Agricole Paris 2023 - Bronze

