

Tuffeau



Saumur Rouge Tuffeau

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

Le nom de l'étiquette tire son origine des anciennes carrières de tuf sur lesquelles se trouve la cave Cave de Saumur. Le tuffeau est extrait le plus souvent dans le sous-sol des coteaux bordant un fleuve, créant ainsi des galeries, ou caves de plusieurs kilomètres. Les blocs de roche pouvaient être chargés sur des bateaux. La pierre de tuffeau, lumineuse et calcaire, a signé l'identité culturelle de la Loire à travers son utilisation pour d'innombrables châteaux, abbayes, villes et villages.

SITUATION

Le vignoble de Saumur s'étend sur plus de 800 hectares sur la rive sud de la Loire.

TERROIR

Le sous-sol est constitué de calcaire jurassique dur, qui s'est décomposé pour former la couche supérieure pierreuse et peu profonde.

VINIFICATION

Egrappage complet, contact cutané post-fermentaire de 15 à 20 jours.

Fermentation en cuves thermorégulées et mise en bouteille dans les caves de tuffeau, où le vin continue à vieillir, à l'abri de la lumière et des variations de température.

ÉLEVAGE

Vieillessement pendant un minimum de 6 mois sur les lies.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

A déguster à 16°C.

ASPECT VISUEL

Belle couleur rouge rubis.

AU NEZ

Le nez de ce vin est intense, avec des arômes de fruits rouges (fraises) et noirs (cassis), et des notes d'épices.

EN BOUCHE

En bouche, il est doux, avec une bonne colonne vertébrale et un bon équilibre, ainsi que des tanins veloutés. Fin de bouche longue avec des notes d'épices.

ACCORDS GOURMANDS

A déguster en accompagnement de charcuteries, de plats de viande rouge (bifteck à l'échalote), de viandes blanches rôties (poulet grillé), de fromages à pâte dure ou de la cuisine orientale.

