



## Saumur Champigny Rouge Château du Bellay Vieilles Vignes

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

Les vins de ces propriétés, marqués par la tradition et l'authenticité de leur production, sont les ambassadeurs de leurs appellations.

### TERROIR

Les vignes s'étendent sur 4 ha, principalement sur des clos sertis de murs de tuffeau. Ils protègent les vignes des vents d'Est et favorisent une très belle maturité des raisins.

### VINIFICATION

Vendange d'une sélection de parcelles les plus qualitatives. A la veille des vendanges, la maturation est suivie par dégustation de baies plusieurs fois par semaine puis les vendanges sont définies pour récolter à une maturité très avancée, notamment des pellicules des baies.

Les vinifications sont traditionnelles, en cuve, avec des extractions douces et des durées de macération longues d'une trentaine de jours.

### ELEVAGE

L'élevage est ensuite réalisé dans nos caves souterraines creusées à 25m sous terre dans le tuffeau.

Élevage en barriques de 12 à 15 mois puis élevage en bouteilles d'environ 12 mois, également en cave.

### CÉPAGES

Cabernet franc 100%

### SERVICE

A déguster chambré (16°C).

### ASPECT VISUEL

Robe rouge sombre.

### AU NEZ

Nez complexe mêlant les arômes de fruits noirs, de truffe et de noisettes aux nuances toastées et de moka.

### EN BOUCHE

Bouche aux accents de chocolat, ample et charnue, structurée par des tanins soyeux.

### ACCORDS GOURMANDS

A déguster avec des viandes rôties ou grillées, des poissons ou des fromages affinés.

### PRESSE & RÉCOMPENSES

Millésime 2016 : Coup de coeur guide Hachette 2018

