



Saumur Champigny Secrets de Chai La Réserve Bio

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

SITUATION

Sur un terroir de craie tuffeau, les vignes bénéficient du climat particulier des bords de Loire dans le pays Saumurois.

TERROIR

Les vignes sont implantées sur des terroirs argilo-calcaires avec un sous-sol de tuffeau qui offre une alimentation hydrique modérée mais constante à la vigne. Cette particularité confère au raisin des tannins fins et soyeux.

A LA VIGNE

A la suite d'un suivi méticuleux et à la dégustation des baies de l'ensemble des parcelles composant ce vin, les raisins sont récoltés à pleine maturité et encuvés en cuve inox. Les conditions pour faire murir les raisins sont toutes parfaitement réunies. Elles sont conduites en agriculture biologique avec passion et savoir-faire.

VINIFICATION

La vinification est classique en respectant au mieux la matière première afin de ne pas extraire trop de tanins.

ELEVAGE

Les raisins sont récoltés à pleine maturité et encuvés en cuve inox. La cuvaison dure 30 jours puis l'élevage en cuve se fait pendant 8 mois avant sa mise en bouteille.

CÉPAGES

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir à 14-16°C

DÉGUSTATION

Ce vin présente des notes au nez de cerise noire, d'épices (légèrement poivré). Bouche ample, souple et structuré à la fois, avec des notes réglissées et de fruits rouges. La finale est longue et toute en délicatesse.

ACCORDS GOURMANDS

Belles pièces de viande rouge
Poissons en sauce
Fromage de chèvre

