



Saumur Champigny Robert & Marcel Héritage

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

Fruit d'un savoir-faire que les hommes et les femmes de la cave se transmettent de génération en génération, cette cuvée s'attache à rendre hommage à celles et ceux qui comme Robert et Marcel ont contribué à l'essor de la cave.

SITUATION

La cuvée est issue d'une sélection de vieilles vignes (30 ans d'âge minimum), située sur la commune de Turquant. Le terroir de la Herpinière est propice à une viticulture de haute expression.

TERROIR

Le sol est principalement composé de pierre de tuffe, fameuse pierre calcaire à l'origine des Châteaux de la Loire.

Les sols sont majoritairement peu profonds, la craie tendre apparaît le plus souvent à moins de 60 cm et permet une alimentation hydrique modérée mais relativement constante. L'altitude et la proximité de la Loire offrent des nuits fraîches contrastant avec les chaudes journées du mois de septembre, et permettent une belle maturation.

À LA VIGNE

Sélection fine des raisins. Fermentation à température contrôlée (22°C) puis macération de longue durée (25 jours) permettant d'extraire tout le potentiel des raisins.

Maturation en fûts de chêne français dans nos caves troglodytiques à 25m de profondeur, à l'abri de la lumière et des variations de température, pendant 12 mois avant mise en bouteille.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

Contient des sulfites.

ASPECT VISUEL

Robe rubis intense, reflets brillants.

AU NEZ

Complexité aromatique alliant petits fruits noirs soulignés par des notes d'épices et de fèves de cacao torréfiées. Vin puissant offrant une attaque ample et soyeuse.

EN BOUCHE

Grande finesse du grain et extraordinaire volume en bouche

ACCORDS GOURMANDS

S'accorde parfaitement avec un tournedos Rossini ou un chapon farci.

