

# Saumur Champigny Lieu-dit Les Villaises



**SITUATION :** Le Lieu-dit « Les Villaises » dépend de Saint-Cyr-en-Bourg située au sud de Saumur. Cette commune de longue tradition viticole est réputée pour ses vins, et présente une forte communauté vigneronne.

Le Lieu-dit « Les Villaises » est situé à une altitude comprise entre 40 et 75 m et ses parcelles sont orientées en pente faible sud à sud-ouest sur les coteaux de Saint Cyr en Bourg. Le paysage est relativement ouvert.

Au milieu d'un secteur au climat océanique tempéré, la zone AOP Saumur Champigny est dotée d'un microclimat particulièrement chaud en été d'où le nom de cette appellation qui provient du latin campus igni ou champ de feu.

**TERROIR :** Les sols développés 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, propice à une viticulture de qualité. En effet, ce sol permet d'absorber les excès de précipitation l'hiver pour les restituer parcimonieusement l'été. Une autre qualité de ce terroir est sa forte capacité à emmagasiner la chaleur solaire le jour pour la restituer la nuit.

**VINIFICATION :** Erafilage total de la vendange.

Fermentation en cuves inox thermo-régulées, à 25°C.

Remontages légers et quotidiens, réalisés dans le premier tiers de la fermentation alcoolique et macération courte permettant d'extraire tout le potentiel des raisins.

Fermentation malolactique dans nos caves à 25 m de profondeur.

**ÉLEVAGE :** Isolé dans une des galeries, le vin continue son élevage au calme, à l'abri de la lumière et des variations de température pendant 6 à 10 mois avant la mise en bouteille.

**CÉPAGES :** Cabernet franc 100%

**SERVICE :** Température de service : 12-14°C.

**ACCORDS GOURMANDS :** Ce vin sera particulièrement apprécié en accompagnement de viandes rouges grillées ou rôties, de volaille rôtie ou en sauce. Il se mariera également parfaitement avec le traditionnel pot-au-feu ou un bœuf bourguignon.



Robe rubis profond.



Nez chaleureux aux arômes de fruits rouges (confiture de fraise), de fruits noirs murs (crème de cassis) et d'épices.



Attaque ample. Bouche charnue, volumineuse, tout en souplesse, aux tanins fins, avec une finale élégante sur les fruits rouges frais.