



Saumur rouge Clin d'Oeil

AOC Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

Clin d'Oeil, la marque découverte des appellations de la Loire au réseau traditionnel.



LE MILLÉSIME

HVE à partir du millésime 2021.

SITUATION

Cette cuvée est le fruit du travail d'un vigneron. Les vignes sont situées à Candes Saint Martin, sur une parcelle de 2 hectares. Plantées sur un léger coteaux avec une pente orientée Nord-Est, ces vignes permettent de produire un vin ciselé et frais.

TERROIR

Les parcelles sont situées sur un terroir argilo-calcaire du crétacé, localisé sur la Côte Turonienne également appelée "Côte des blancs".

À LA VIGNE

Les vendanges à la machine sont effectuées tôt le matin pour profiter de la fraîcheur matinale et conserver au maximum le potentiel aromatique du raisin.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique et doux pour extraire le meilleur jus du raisin. Vinification en cuve inox à température basse (18°C) pour que la fermentation puisse révéler au maximum le potentiel aromatique du jus.

ÉLEVAGE

Soutirage en fin de fermentation et élevage en cuve inox sur lies fines durant 6 à 9 mois.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 16°C.

ASPECT VISUEL

Robe Rubis.

AU NEZ

Ce vin est fruité, friand et équilibré avec des notes épicées.

EN BOUCHE

Les tanins sont présents et enrobés offrant une sensation veloutée en fin de bouche.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les charcuteries, les viandes rouges (bavette aux échalotes), les viandes blanches rôties (poulet grillé), les fromages à pâte dure. Il se mariera également très bien à la cuisine orientale.

