



## 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.

