

Saumur Champigny Les Vignoles



SITUATION : Les Vignoles sont situées sur un plateau dominant la Loire où de profondes caves s'ouvrent dans le roc. La culture de la vigne et celle des champignons sont depuis toujours les cultures principales de la commune de Turquant à laquelle est rattaché le Lieu-dit « Les Vignoles ».

Les parcelles des Vignoles sont situées sur un plateau bordé par la falaise surplombant la Loire. Les vignes sont orientées en pente faible sud à sud-ouest.

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

TERROIR : Ce Lieu-dit est uniquement développé sur des formations carbonatées du Turonien (craie). 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.

VINIFICATION : - Eraflage 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 : Servir entre 12 et 14°C.

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les viandes blanches et rouges grillées (poulet en croûte de sel) ou rôties.



Robe rubis intense.



Nez de belle intensité sur des notes variétales (raisin), de fruits noirs (cerise) et d'épices (régilisse).



Bouche charnue et fraîche, pleine de relief, dotée de jolis tanins enrobés. Persistance en finale sur la menthe et les fruits rouges frais.