

Saumur Champigny Rouge Tuffeau



SITUATION : Le vignoble de Saumur s'étend sur plus de 800 hectares sur la rive sud de la Loire.

TERROIR : La caractéristique principale de cette zone est son sol argilo-calcaire : cette pierre blanche et tendre, appelée tuf, utilisée pour la construction des châteaux de la Loire, favorise le bon développement des racines de la vigne et assure une alimentation hydrique modérée.

VINIFICATION : Egrappage complet. Macération de 10 jours. Fermentation en cuves thermorégulées et mise en bouteille dans les caves de tuffeau, où le vin continue à vieillir, à l'abri de la lumière et des variations de température.

ÉLEVAGE : Vieillissement pendant un minimum de 6 mois sur les lies.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : A servir à 16°C.

ACCORDS GOURMANDS : S'apprécie en accompagnement de charcuteries, de plats de viande rouge (bavette à l'échalote), de viandes blanches (suprême de pintade aux morilles), de fromages à pâte molle.



Belle couleur rouge rubis.



Nez puissant de fruits rouges mûrs et d'épices.



Élégant, rond et bien équilibré, avec des tanins soyeux. Longue finale de réglisse.