

Saumur Rouge Domaine des Préneaux

AOC Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

Les vins de ces propriétés, marqués par la tradition et l'authenticité de leur production, sont les ambassadeurs de leurs appellations.

SITUATION

Au cœur de l'appellation Saumur, les vignes de ce Domaine, se situent sur la commune de Cizay la Madeleine, dans le département de Maine-et-Loire.

TERROIR

Les vignes grandissent sur un sol constitué de craie de tuffeau et de grès permettant de sublimer l'expression du cépage Cabernet franc.

À LA VIGNE

Dégustation quotidienne des baies par nos maîtres de chai. Vendanges mécaniques.

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés lors de la réception au chai et encuvés en cuve inox. Des remontages sont réalisés dans le premier tiers de la fermentation alcoolique, puis une macération douce de 22 jours permet de révéler tout le potentiel des raisins.

ÉLEVAGE

Après la fermentation malolactique naturelle, cette cuvée 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.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

A déguster autour de 16°C.

DÉGUSTATION

Belle couleur rouge foncé. Nez expressif d'arômes de fruits rouges frais (framboise, groseilles, cerise). Laissant apparaître une attaque souple, juteuse, ce vin rouge harmonieux se termine sur une fine structure tannique.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin corsé et élégant pourra s'accorder avec des viandes rouges de bœuf ou d'agneau juste saisies sans cuisson longue, un filet mignon de veau accompagné d'un simple jus réduit ou des volailles à la chair ferme comme une pintade rôtie.

