



Saumur Rouge La Perrière

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

Robert et Marcel, c'est avant tout l'emblème d'une belle histoire collective, une histoire qui réunit des vigneronnes ayant appris à bien faire les choses et à les faire ensemble !

TERROIR

Cette cuvée est issue de parcelles sélectionnées pour leur potentiel viticole et leurs maturités poussées. Les sols sont principalement développés sur la pierre de tuffeau. La craie tendre permet une alimentation hydrique modérée mais relativement constante, propice à une viticulture de qualité. En effet, ce sol permet d'absorber les excès de précipitation l'hiver pour les restituer parcimonieusement l'été.

VINIFICATION

Macération de longue durée (28 jours) pour extraire tout le potentiel des raisins.

ÉLEVAGE

Un quart de la cuvée est élevée en fûts de chêne français dans les caves de la Perrière à 25m de profondeur, à l'abri de la lumière et des variations de température, pendant 10 mois avant mise en bouteille.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

À servir entre 14 et 16°C.

ASPECT VISUEL

Robe rubis intense, reflets rouges brillants.

AU NEZ

Complexité alliant petits fruits noirs soulignés par des notes d'épices et de fèves de cacao torréfiées.

EN BOUCHE

Ce vin puissant offre une attaque ample et soyeuse, finesse du grain et volume en bouche.

ACCORDS GOURMANDS

À servir avec des côtes d'agneau au thym ou un morceau de brie.

