

Saumur Rouge Domaine de Peyanne Les Amandiers



SITUATION : Au cœur de l'appellation Saumur, Christian Blet exploite avec passion le Domaine de Peyanne, appartenant à sa famille depuis 4 générations. Il s'étend sur 6ha en pente douce, en contrebas de la commune traditionnellement viticole de Courchamps.

TERROIR : Les vignes de Cabernet franc grandissent sur un terroir composé à la fois de grès (sable aggloméré) très peu répandu sur les autres vignobles de l'AOP, permettant aux vignes de bien résister aux chaleurs de l'été, et complété par le calcaire (tuffeau) qui régule l'apport d'eau sur les parcelles.

VINIFICATION : Sélection fine des raisins à réception sur table de tri. Fermentation à température contrôlée (22°C) puis macération de longue durée (25 jours) permettant d'extraire tout le potentiel des raisins. Maturation en fûts de chêne français (25% de fûts neufs) dans nos caves troglodytiques à 25m de profondeur, à l'abri de la lumière et des variations de température.

ÉLEVAGE : Un élevage en barriques pendant 12 mois subliment le « Breton » (autre nom du Cabernet franc).

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir ce vin chambré (16-17°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera à merveille avec les viandes grillées et les gibiers.



Robe rouge sombre aux reflets violes.



Nez puissant d'épices (poivre noir), de fruits noirs confiturés (cassis), de fruits rouges murs (fraise écrasée), accompagné de nuances empyreumatiques (chocolat, toasté, grillé).



Bouche onctueuse, charnue, dotée d'une belle structure tannique. Finale structurée, persistante sur les épices et la réglisse.