

MAÎTRE DE CHAI

Saumur Champigny Rouge Maître Chai

AOP Saumur-Champigny, Vallée de la Loire et Centre, France

Des vins d'assemblage raffinés et signés par nos maîtres de chai, traduisant l'expression de leurs personnalités, sensibilités et créativité.

PRÉSENTATION

« Originaire de Bourgogne, je suis né en 1971 à Auxerre. C'est vers 16 ans, en parcourant la route des vins du Chablisien que naît ma passion pour les vins. Quelques années plus tard, diplôme d'œnologue de la faculté de Dijon en poche, je pars à l'étranger (Oregon, Afrique du Sud, Argentine, Chili) durant 2 ans afin de découvrir la diversité des cépages et des techniques de vinifications. De retour en France, je pose mes valises dans la région Anjou-Saumur qui m'attirait pour son potentiel viticole, et je ne la quitterai plus. Aujourd'hui, je travaille à la Cave de Saumur, depuis 2002, et je cherche à créer des vins fruités et délicats, séduisants pour tous, mais qui laisseront découvrir, par leur complexité, une multitude de sensations au nez et en bouche. »

Eric LAURENT, maître de chai à la Cave de Saumur

À LA VIGNE

Chauffage de vendange sur une petite partie des raisins apportant intensité aromatique et sucrosité.

VINIFICATION

Vendange de raisins sélectionnés pour leurs profils aromatiques de type fruits frais et fruits mûrs. Vinification séparée et adaptée sur chaque profil exacerbant les qualités organoleptiques des raisins : macération pré-fermentaire à froid et extraction limitée sur le profil fruit frais apportant intensité aromatique.

Assemblage subtil des cuvées soulignant une belle complexité aromatique.

ÉLEVAGE

Macération longue et élevage avec micro-oxygénation sur le profil fruit mûr apportant couleur soutenue, gras, tanins fondus et notes grillées.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Dégustez ce vin légèrement frais (12 à 14°C).

ASPECT VISUEL

Belle robe pourpre aux reflets violines.

AU NEZ

Un nez éclatant offrant, à travers finesse et complexité, une très belle palette aromatique fruitée allant du cassis à la mûre accompagné d'une pincée de poivre blanc.

EN BOUCHE

Bouche ample et généreuse, dotée d'une joie structure reposant sur des tanins veloutés. La finale confirme l'impression fruitée générale, avec quelques accents réglissés.



ACCORDS GOURMANDS

Dégustez ce vin sur des viandes grillées (tournedos au poivre, bavettes à l'échalote, entrecôtes), des viandes rôties (pintade aux fruits rouges, carré d'agneau au romarin, filet mignon) et sur des fromages à pâte molle (Brie, Morbier, St Nectaire).

Recette conseil : pintade aux fruits rouges.

