

Saumur Champigny Rouge

Maître Chai



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.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

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

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.



Belle robe pourpre aux reflets violines.



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.



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.