

Saumur Champigny Château du Bellay Vieilles Vignes



SITUATION : Situé au sud de la Loire, au sein de 3 différents Clos (Clos de la Varenne, Clos Dovalle et Clos de la Crilloire), le vignoble est situé sur la commune de Bellevigne-les-Châteaux et Brezé.

TERROIR : Le Château du Bellay est issu de vignes âgées de 50 ans. Ils poussent sur un sol argilo-calcaire. L'excellent potentiel de ces plus belles parcelles permet une belle maturation des raisins.

VINIFICATION : Sélection des meilleures parcelles. Contrôle de la maturité. Dégustation des baies. Les raisins sont soigneusement cueillis sur une table de tri. Fermentation en cuves inox thermorégulées (22 °C), macération longue de 30 jours avec extraction douce des polyphénols.

ÉLEVAGE : Elevage pendant 12 mois en fûts de chêne français, dans des galeries creusées dans du tuf calcaire, à l'abri de la lumière et des variations de température. Puis mise en bouteille et vieillissement pendant 12 mois supplémentaires.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : A déguster chambré (16°C).

ACCORDS GOURMANDS : Ce joli vin de Cabernet franc est un régal avec les viandes grillées et rôties (carré d'agneau aux asperges) et les fromages affinés.



Robe rouge sombre.



Complexe, mêlant des arômes de fruits noirs, de truffes et de noisettes. Nuances toastées et de moka.



Ample et charnue, aux accents de chocolat. Structurée par des tanins soyeux.