

Saumur Rouge Robert & Marcel Héritage



SITUATION : La parcelle est située sur la commune de Pouancay, dans le sud saumurois.

TERROIR : Le sol est calcaire caillouteux, peu profond, dérivé du Turonien moyen, communément dénommé craie tuffeau et permet un superbe potentiel de régularité d'un millésime à l'autre.

VINIFICATION : Fermentation à température contrôlée (22°C), puis macération de longue durée (28 jours) permettant d'extraire tout le potentiel des raisins (immersion du marc, pigeages et remontages légers).

ÉLEVAGE : Maturation en fûts bourguignons dans nos caves troglodytiques à 25m de profondeur, à l'abri de la lumière et des variations de température, pendant 12 mois avant mise en bouteille. Affinage en bouteille pendant 12 mois avant commercialisation.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servi carafé (16-17°C).

ACCORDS GOURMANDS : Suivant vos envies, mariez ce vin sur des viandes grillées, gibiers (chevreuil) ou tajines (agneau).

Recette conseil : Gigot d'agneaux de sept heures.



Une robe noire profonde.



Nez complexe et charmeur alliant petits fruits noirs croquants (cassis, cerise) souligné par une jolie note toastée, épicée (pointe vanillée).



Attaque ample, structure en bouche charnue avec finesse du grain. Vin harmonieux, équilibré par sa superbe fraîcheur (notes mentholées). Finale tendue, accompagnée par une sensation de sucrosité.