

Saumur Champigny La Mouche du Coche



SITUATION : Le vignoble est situé à Dampierre, à proximité de la ville de Saumur, sur la cote Turonienne. La cote Turonienne est une formation de craie (tuffeau) qui surplombe la Loire sur son côté sud.

TERROIR : Les vignes sont implantées sur des terroirs argilo-calcaires avec un sous-sol de tuffeau qui offre une alimentation hydrique modérée mais constante à la vigne. Cette particularité confère au raisin des tannins fins et soyeux.

VINIFICATION : La vinification est classique en respectant au mieux la matière première afin de ne pas extraire trop de tanins.

ELEVAGE : Les raisins sont récoltés à pleine maturité et encuvés en cuve inox. La cuvaison dure 30 jours puis l'élevage en cuve se fait pendant 8 mois avant sa mise en bouteille.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir à 14-16°C.

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera parfaitement des belles pièces de viande rouge, des poissons en sauce ou bien des fromages de chèvre.



Jolie couleur rubis.



Notes de cerise noire, d'épices (légèrement poivré).



Bouche ample, souple et structuré à la fois, avec des notes réglissées et de fruits rouges. La finale est longue et toute en délicatesse.