

Saumur Puy-Notre-Dame Rouge Les Petites Roches



SITUATION : La région du Saumurois tient sa principale caractéristique de son sol argilo-calcaire (tuffeau) permettant un bon enracinement de la vigne et une alimentation hydrique modérée.

TERROIR : Situé sur des parcelles culminant entre 50 et 105 m d'altitude, et sur des sols calcaires durs du Jurassiques, le vignoble de la cuvée « Les Petites Roches » fait partie des meilleurs terroirs de l'appellation. La sélection fine des raisins par dégustation de baies et le terroir spécifique de cette cuvée lui confère structure, puissance et élégance.

VINIFICATION : Sélection des raisins au vignoble par dégustation de baies. Vinification de type traditionnelle. Eraflage de la vendange, macération longue et extraction en douceur.

ÉLEVAGE : Mise en bouteille dans les caves de tuffeau où il continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de températures.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir à 16°C.

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les poissons en sauce, les volailles rôties, les grillades et viandes rouges.



Robe de couleur rubis.



Ce vin présente un nez puissant, complexe, dominé par des notes de fruits noirs (cerise, cassis, mûre) et d'épices.



Sa bouche, charnue et puissante, offre un superbe équilibre sur des tanins soyeux. Finale fraîche et persistante sur des notes réglissées.