

Saumur Rouge Lieu-Dit La Mouraude



SITUATION : Le Lieu-dit « La Mouraude » se situe au nord de Montreuil-Bellay, près des anciens moulins.

TERROIR : Les parcelles de ce Lieu-dit s'étendent en pente douce orientée au sud face à Montreuil-Bellay.

Développé sur des dépôts d'alluvions anciens (cailloux roulé, quartz, silex...) ou d'argiles lourdes, ce sol brun limoneux et faiblement lessivé se réchauffe rapidement et contribue à une bonne précocité. Ce Lieu-dit est régulièrement vendangé en premier.

Le climat est océanique tempéré mais les collines du Saumurois freinent les vents d'Ouest et les parcelles les plus éloignées de la Loire, comme celles de « La Mouraude », subissent une influence semi-continentale.

Surface totale des parcelles : 9,5 ha

VINIFICATION : La récolte débute après contrôle de maturité et de l'état sanitaire des raisins début octobre.

- Erafilage total de la vendange.

- Fermentation en cuves inox thermorégulées à 28°C.

- Remontages légers, quotidiens, réalisés dans le premier tiers de la fermentation alcoolique, ainsi qu'une macération courte permettant d'extraire tout le potentiel des raisins.

- Fermentation malolactique dans nos caves à 25 m de profondeur.

ÉLEVAGE : Isolé dans une des galeries, le vin continue son élevage au calme, à l'abri de la lumière et des variations de température pendant 6 à 10 mois avant la mise en bouteille.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir entre 12-14°C.

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin sera particulièrement apprécié en accompagnement de viandes rouges. Sa matière et ses notes de poivre l'accordent aussi avec les plats en sauce, coq au vin ou bœuf bourguignon, estouffade à la provençale.



Robe rubis de belle intensité.



Nez ouvert, gourmand, mêlant des notes de fruits rouges frais (groseille, framboise) et de fruits noirs (cassis, mûre). Une pointe épicée. Attaque souple.



Bouche fruitée, bien équilibrée, présentant un joli volume et des tanins soyeux. Finale fraîche sur une belle impression de sucrosité.