



SAUMUR CHAMPIGNY

Clos des Châtains 2016



PRODUCTION

Cépage : 100 % Cabernet franc
 Terroir : Argilo-calcaire
 Situation : Coteaux et mi- pentes. Clos des Châtains
 planté entre 1933 et 1950
 Superficie : 5 hectares
 Rendement : 40 hl/ha



VINIFICATION

Vendanges le 21 octobre 2016
 Tri manuel avant égrappage total des raisins
 Macération longue et douce : 24 jours dont 10 en marc
 immergé et contrôle des températures (23-29°)
 Degré : 13,57° - Acidité : 3,4



ELEVAGE

En cuve inox. En fin de fermentation Malo lactique,
 après le deuxième soutirage, le vin est oxygéné par
 bullage à l'air comprimé afin de valoriser toute la
 complexité aromatique et d'étoffer la charpente.
 Filtration sur terre, pré-assemblage des différentes cuves
 au printemps 2017 puis, fin de l'élevage en cuve jusqu'à
 la mise en bouteille en novembre 2017.



SERVICE : 18-19 °

Parfait pour une consommation immédiate mais pourra
 évoluer 5 à 7 ans sans soucis...



DEGUSTATION

La robe rubis aux reflets violines retranscrit parfaitement
 la maturité des raisins, avec une jolie complexité qui allie
 les arômes de fruits rouges et noirs du cabernet franc aux
 notes de réglisse noire... et une pointe épicée suave.

La bouche, avec une belle charpente, confirme cette
 élégance presque féminine en attaque, mais aussi en
 finale grâce à un réseau de tanins serrés en fin de bouche
 et la pointe de fraîcheur caractéristique des vins ligériens!

Jean-Michel MONNIER - Œnologue



ASSOCIATIONS GOURMANDES

- viandes rouges (Tournedos Rossini, tartare de Bœuf,
côtelettes d'agneau...)
- petits gibiers à plumes et à poils, et leurs homologues
de basse cour : civet de lièvre au vin rouge...
- Fromages, qu'ils soient à croûte fleurie (Brie, Saint
Marcellin) ou à croûte lavée

