



## PRODUCTION

Cépage : 100 % Cabernet franc

Terroir : Argilo-calcaire

Situation : Coteaux très pentu (Parcelle de Tire-Savatte plantée en 1997). Taille sévère, labour sous le cavaillon, travail du sol 1 rang sur 2, enherbement de l'autre rang

Superficie : 1,5 hectares

Rendement : 30 hl/ha



## VINIFICATION

Vendanges manuelles du 21 et 22 octobre 2015. Tri manuel avant égrappage total des raisins. Macération longue et douce : 26 jours dont 12 en marc immergé avec 3 petits délestages et contrôle des températures (23-28°).

Degré : 13,78° - Acidité Totale: 3,38



## ELEVAGE

12 mois en barriques (15 % neuves)

Assemblage final avec une partie du même vin élevé en cuve . Mise en bouteilles Décembre 2016.



## SERVICE : 18-20 °

Carafage d'une à deux heure(s) conseillé

Conservation : 6 à 9 ans

# SAUMUR CHAMPIGNY

## Les Loups Noirs 2015



## DISTINCTIONS

- Médaille d'Or – Concours des Ligiers 2017

- Médaille d'Argent-Concours des vins de Saumur 2017



## DEGUSTATION

Magnifique robe grenat profonde, avec des pourtours rubis, signe d'une parfaite maturité des baies du cabernet franc.

Le nez est suave été fin à la fois, avec une belle profondeur donnée par les fruits rouges et noirs. Une pointe de zan et un soupçon boisé-vanillé.

La bouche est ample, veloutée et d'une grande suavité Une pointe de fermeté des tanins permettra un très beau vieillissement en bouteilles et contribuera à un mariage gourmand avec les viandes et rôties en sauce.

*Jean-Michel MONNIER – Œnologue*



## ASSOCIATIONS GOURMANDES

- Viandes rouges goûteuses (côte de bœuf grillée aux sarments de vigne, Tournedos Rossini, épaule d'agneau au romarin...)
- Petits gibiers à plumes (canard...) ou des gros gibiers à poils (sanglier, chevreuil...)
- Fromages à pâte molle (reblochon, brie fermier)

