



PRODUCTION

Cépages : 100 % Cabernet franc

Terroir : Argilo-calcaire

Situation : Coteaux

Superficie : 1 hectare

Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux.

Rendement : 40 hl/ha



VINIFICATION

La récolte du cépage Cabernet franc a été réalisée le 25 septembre 2017 à une belle maturité sur la parcelle des Commanderies. La vendange a été entièrement égrappée, puis un pressurage direct a permis d'obtenir cette couleur très claire. Un léger débouillage, puis une fermentation à basse température ont permis d'affiner la structure pour valoriser au mieux le potentiel qualitatif et aromatique. L'élevage court a été adapté à la sortie précoce de ce type de vin frais et flatteur avec une mise en bouteilles début Janvier 2018.

Degré : 13,5° - Acidité : 3,7 - Sucres résiduels : 1,3g



SERVICE : 8-9 °

A consommer dès maintenant et sur 1 à 2 ans.

SAUMUR ROSE 2017



DEGUSTATION

La robe est rose très pale et possède de jolis reflets saumon, mais surtout une parure brillante et cristalline.

C'est avec une gourmandise, que le nez se livre avec une tendresse et une belle vivacité, cette année encore, les arômes de petits fruits rouges (cerises, framboises et groseilles) côtoient les arômes de pêches de vigne et de bonbons apportés par la fermentation à basses températures avant une fraîcheur tonique du pamplemousse rose.

La bouche est à l'image du nez, gourmande, explosive de fruits rouges et d'agrumes et on perçoit une belle fraîcheur très légerienne.

Jean-Michel MONNIER - Œnologue



ASSOCIATIONS GOURMANDES

Ce vin très fruité pourra s'associer à de nombreux mets:

- Salades composées (salade de civelles de Loire, taboulé à la menthe, salade de champignons de Saumur frais à la ciboulette citronnée, duo de crabes...),
- Poissons grillés (maquereaux, saumon, sardines, des fritures d'éperlans...)
- Pizzas et autres spécialités d'Europe du sud (pâtes fraîches)
- Grillades de viandes blanches, brochettes...ou volailles en sauce.

