



SAUMUR CHAMPIGNY

Cuvée de Printemps 2017



PRODUCTION

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : Cabernet franc
Superficie : 1,5 hectare
Rendement : 30 hl/ha (gel)
Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux



VINIFICATION

Vendange mécanique le 25 septembre 2017. Egrappage total des raisins et macération très courte de 15 jours. Contrôle des températures (23-26°) et une partie en thermovinification.
Oxygénation douce en fin de fermentation Malo-lactique
Degré : 13,5° - Acidité : 3



ELEVAGE

Très court, en cuves Inox avec deux soutirages délicats, légère oxygénation avant mise en bouteilles début janvier 2018



SERVICE : 13-16 °

Idéal dès à présent - Conservation : 1 à 2 ans



DISTINCTIONS

- Médaille d'Argent – Salon des vins de Loire d'Angers 2018



DEGUSTATION

La robe est magnifique, à l'image du soleil chaud et brulant de ce millésime solaire, grenat sombre... presque noir. Avec une grande gourmandise, et une riche expression, **le nez** s'épanouit autour des arômes de fruits noirs (cassis, mures) mais aussi de pâtes de fruits rouges (framboises, cerises) et une touche de fleurs des champs... un nez enjôleur et très printanier !

L'attaque en bouche est ronde, suave et souple à la fois, à l'image d'une pâte de fruits de framboises... la fin de bouche est coulante sans tannins avec juste une pointe de fraîcheur, la « Marque » de nos vins ligériens !

Jean-Michel MONNIER - Œnologue



ASSOCIATIONS GOURMANDES

- Nombreuses charcuteries (rillauds d'Anjou, rillettes, jambons fumés...)
- Poissons de rivières à chair dense avec sa sauce vin rouge réduite montée au beurre
- Boudin noir froid ou poêlé, grillades de porc,
- Tartares ou carpaccios de bœuf,
- Fromages à pâte molle (reblochon, brie, camembert fermier...)

