



L'expression du millésime autour d'une cuvée prestigieuse.



## Saumur rouge « Millésime » 2009

### Situation géographique :

La parcelle est située sur la commune de Pouancay, dans le sud saumurois. Le sol est calcaire caillouteux, peu profond, dérivé du Turonien moyen, communément dénommé craie tuffeau et permet un superbe potentiel de régularité d'un millésime à l'autre. Le travail au vignoble soigné, conjugué à l'excellent terroir, permet chaque « *Millésime* » d'obtenir de très belles maturités de raisins.

### Cépage : Cabernet franc

### Vinification :

Vendanges manuelles et sélection fine des raisins à réception sur tables de tris. Fermentation à température contrôlée (22°C), puis macération de longue durée (28 jours) permettant d'extraire tout le potentiel des raisins (immersion du marc, pigeages et remontages légers).

Maturation en fûts bourguignons dans nos caves troglodytiques à 25m de profondeur, à l'abri de la lumière et des variations de température, pendant 12 mois avant mise en bouteille. Affinage en bouteille pendant 12 mois avant commercialisation.

### Dégustation :

Une robe noire profonde. Nez complexe et charmeur alliant petits fruits noirs croquants (cassis, cerise) souligné par une jolie note toastée, épicée (pointe vanillée). Attaque ample, jolie structure en bouche avec finesse du grain. Vin harmonieux, équilibré par sa superbe fraîcheur (notes mentholées). Finale tendue, accompagnée par une sensation de sucrosité.

### Alliances mets-vin :

Suivant vos envies, mariez ce vin servi carafé (16-17°C) sur des viandes grillées, gibiers (chevreuil) ou tajines (agneau).

Recette conseil : Gigot d'agneaux de sept heures.