



Saumur Champigny « Réserve des Vignerons »

Vignoble :

Le vignoble du Saumur s'étend sur plus de 800 hectares sur la rive sud de la Loire. La région du Saumurois tient sa principale caractéristique de son sol argilo-calcaire : cette roche blanche et tendre appelée tuffeau permet un bon enracinement de la vigne et une alimentation hydrique modérée.

Au travers de cette cuvée historique de la Cave de Saumur, les vignerons vous offrent le meilleur de leur savoir-faire.

Cépage :

Cabernet franc

Vinification :

Eraflage total, macération de 10 jours. Vinification en cuves thermo-régulées et mise en bouteille dans les caves de tuffeau où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de températures.

Dégustation

Belle robe de couleur rubis. Ce vin présente un nez puissant, dominé par des notes de fruits rouges mûrs et d'épices. Sa bouche, charnue et puissante, s'ouvre sur des tanins soyeux. Finale persistante sur des notes de réglisse.

Alliances mets-vin :

Servi à 16°C, il accompagnera les charcuteries (charcuterie sèche, rillettes, mortadelle), les viandes rouges (tournedos sauce paprika), les viandes blanches (pintades aux morilles), les fromages à pâte molle (Saint Nectaire, tommes).