

La région du Saumurois tient sa principale caractéristique de son sol argilo-calcaire (tuffeau) permettant un bon enracinement de la vigne et une alimentation hydrique modérée.

Saumur Puy Notre Dame - Millésime 2011



Domaine :

Situé sur des parcelles culminant entre 50 et 105 m d'altitude, et sur des sols calcaires durs du Jurassiques, le vignoble de la cuvée « Sélection » fait partie des meilleurs terroirs de la toute nouvelle appellation Saumur Puy Notre Dame. La sélection fine des raisins par dégustation de baies et le terroir spécifique de cette cuvée lui confère structure, puissance et élégance.

Cépage :

Cabernet franc

Vinification :

Sélection des raisins au vignoble par dégustation de baies. Vinification de type traditionnelle. Eraflage de la vendange, macération longue et extraction en douceur. Il continue actuellement son élevage en cuve afin de se déguster à son optimum au deuxième semestre 2012.

Dégustation

Robe profonde aux reflets violines. Ce vin présente un nez puissant, complexe, dominé par des notes de fruits noirs (cerise, cassis, mûre) et d'épices. Sa bouche, charnue et puissante, s'ouvre sur des tanins fermes et enrobés. Finale persistante sur des notes de cerise kirch.

Alliances mets-vin :

Servi à 16C. Il accompagnera les poissons en sauce, les volailles rôties, les grillades et viandes rouges.

Commentaires de Dégustation :