



Saumur Rouge « Réserve des Vignerons »

Vignoble :

Le vignoble du Saumur Rouge s'étend sur plus de 800 hectares sur la rive sud de la Loire. Les sols reposent sur le calcaire dur du jurassique, sol peu profond et caillouteux venant de la dégradation du calcaire jurassique.

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 15 à 20 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

Robe de couleur rubis. Nez intense aux notes de fruits rouges frais. Il est rond et fruité en bouche et ses tanins sont souples et fondus.

Alliances mets-vin :

Servi légèrement frais (14-16°C), il accompagnera les charcuteries (jambon à l'os, rillaud), les viandes rouges (entrecôte sauce champignons), la volaille (poulet aux poivrons) et les fromages à pâte molle (brie, morbier).