



Complices de Loire

LES CALCAIRES

AOP SAUMUR CHAMPIGNY



REGION
LOIRE VALLEY



CÉPAGE
CABERNET FRANC



GARDE
7 À 9 ANS



TERROIR

LES PARCELLES SONT SITUÉES SUR DES SOLS CALCAIRES. CES TERROIRS SONT TYPIQUES DE L'APPELLATION, ILS PERMETTENT DE PRODUIRE DES VINS RONDS, LÉGER, FINS ET FRUITÉ. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 30 ANS.



VINIFICATION

LES RAISINS SONT RÉCOLTÉS À MATURITÉ OPTIMALE, ILS SONT ÉGRAPPÉS ET TRIÉS. APRÈS QUELQUES JOURS DE MACÉRATION, LA FERMENTATION ALCOOLIQUE DÉMARRE NATURELLEMENT. APRÈS UN MINIMUM DE 12 JOURS DE CUIVISON, LES RAISINS SONT PRESSÉS AVEC UN PRESSEUR PNEUMATIQUE. APRÈS, C'EST AU TOUR DE LA FERMENTATION MALOLACTIQUE, LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ EN CUVE INOX PENDANT 12 MOIS MINIMUM AVANT LA MISE EN BOUTEILLE.



DÉGUSTATION

CE VIN A LA COULEUR ROUGE INTENSE AUX REFLETS VIOLACÉS, QUI ANNONCE UN NEZ COMPLEXE DE NOTES DE FRUITS NOIRS ET D'ÉPICES (PIMENT JALAPEÑO ET POIVRE NOIR). LA BOUCHE EST PUISSANTE AUX TANINS ENROBÉS. LA FINALE EST PERSISTANTE SUR DES NOTES RÉGLISSÉES.



ACCORDS METS ET VIN

CE VIN EST LE MEILLEUR ACCOMPAGNEMENT POUR LE RÔTI DU DIMANCHE. IL SERA ÉGALEMENT PARTICULIÈREMENT APPRÉCIÉ AVEC DU POULET FARCI OU ENCORE DURANT DES REPAS AVEC DES PLAT À BASE DE SAUCE TOMATE ET AVEC LES DESSERTS AU CHOCOLAT.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° - 14°



WINEENTHUSIAST

