

LES ROCHES CÉLESTES

AOP SAUMUR CHAMPGNY



REGION

VAL DE LOIRE



CÉPAGE

CABERNET FRANC



GARDE

7 ANS



TERROIR

LES PARCELLES SONT SITUÉES SUR LES HAUTS DE L'APPELLATION. LES SOLS TRÈS CALCAIRE, TYPIQUE DE CETTE APPELLATION PERMETTENT DE RETENIR L'EAU QUI TOMBE L'HIVER POUR LA RESTITUER À LA VIGNE DURANT L'ÉTÉ. CE TERROIR PERMET D'ÉLABORER DES VINS RICHES ET PUISSANTS MAIS AVEC UNE CERTAINE ÉLÉGANCE ET LÉGÈRETÉ. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 30 ANS.



VINIFICATION

VINIFICATION TRADITIONNELLE EN CUVE INOX, MACÉRATION DE 15 JOURS AVANT LE PRESSURAGE. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ DURANT 12 MOIS EN CUVE INOX POUR LUI APPORTER DE LA RONDEUR ET POUR ASSOULPIR LES TANNINS.



DEGUSTATION

LA COULEUR RUBIS EST PROFONDE, LES NOTES DE VIOLETTES DOMINENT. CE JOLI NEZ REGORGE DE FRUITS NOIRS COMME LE CASSIS ET LA MÛRE. CE VIN BIEN ÉQUILIBRÉ A UNE BOUCHE PUISSANTE AVEC DES TANNINS PERSISTANTS ET DES NOTES DE RÉGLISSE.



ACCORDS METS ET VIN

CE VIN SERA PARTICULIÈREMENT APPRÉCIÉ AVEC DES VIANDES ROUGES GRILLÉES, DES PLATS DE VOLAILLES EN SAUCE (DINDE AUX GIROLLES). IL PEUT ÉGALEMENT ÊTRE APPRÉCIÉ AVEC UNE FONDUE AU VIN OU ENCORE AVEC DES FROMAGES DE CARACTÈRE COMME LE CAMEMBERT NORMAND OU LE SAINT-NECTAIRE.

TEMPERATURE: 12° - 14°

