



SAUMUR CHAMPIGNY

Clos des Châtains 2018

Existe en demie, magnum et jéroboam



PRODUCTION

Cépage : 100 % Cabernet franc

Terroir : Argilo-calcaire

Situation : Coteaux et mi- pentes. Clos des Châtains planté entre 1933 et 1950

Superficie : 5 hectares

Rendement : 40 hl/ha



VINIFICATION

Vendanges du 27 septembre et du 2 octobre 2018
égrappage total des raisins

Macération longue et douce : 25 jours dont 10 en marc immergé et contrôle des températures (23-29°)

Degré : 13,9° - Acidité : 3,3



ELEVAGE

En fin de fermentation Malo lactique, après le deuxième soutirage, le vin est oxygéné par bullage à l'air comprimé afin de valoriser toute la complexité aromatique et d'étoffer la charpente.

Pré-assemblage des différentes cuves au printemps 2019 puis, fin de l'élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille en novembre 2019.

SERVICE : 18-20 °

Parfait pour une consommation immédiate mais pourra évoluer 5 à 7 ans sans soucis...



DEGUSTATION

La robe rubis aux reflets noirs retranscrit parfaitement la maturité des raisins.

Le nez se livre avec finesse et gourmandise. Les arômes de fruits rouges fins et délicats s'associent aux arômes de fruits noirs avec une touche de réglisse et de sous bois humide.

L'attaque en bouche est franche, ronde et veloutée. Les tanins sont doux et enveloppés avec en finale une pointe de fraîcheur confortée par les arômes de petits fruits rouges et de fleurs bleues (iris et violette)!

Jean-Michel MONNIER - Œnologue



ASSOCIATIONS GOURMANDES

- Poissons à chair ferme avec une sauce réduite crémée du même vin.
- viandes rouges (Tournedos Rossini, tartare de Bœuf, côtelettes d'agneau...)
- petits gibiers à plumes et à poils, et leurs homologues de basse cour : civet de lièvre au vin rouge...
- Fromages, qu'ils soient à croûte fleurie (Brie, Saint Marcellin) ou à croûte lavée

