



SAUMUR CHAMPIGNY

La Louve α 2017



PRODUCTION

Cépage : 100 % Cabernet franc
 Terroir : Argilo-calcaire
 Situation : Parcelle Tire-Vaud.
 Taille sévère, labour sous le cavaillon, travail du sol 1
 rang sur 2, enherbement de l'autre rang
 Rendement : 30hl/ha



VINIFICATION

Attente d'une maturité extrême des baies.
 Vendanges manuelles délicates le 4 octobre 2017.
 Tri manuel avant égrappage total des raisins.
 Macération longue et douce en barrique de 500l : 40
 jours avec 2 délestages. Pigeages manuels
 Fermentation malo-lactique en barriques également.
 Degré : 13,3 - Acidité Totale: 3,7



ELEVAGE

Elevage de 24 mois en barriques neuves de 220 L.
 Assemblage et mise en bouteilles fin août 2019.



SERVICE : 18-20 °

Carafage d'une à deux heure(s) conseillé
 Consommation : Dès à présent et jusqu'à 10 ans



DEGUSTATION

La robe grenat est profonde, dense, signe d'une récolte
 de grains très murs sur le coteau de « Tire Vaud ». Les
 nuances violines, presque bleutées, caractérisent la
 fraîcheur climatique ligérienne.

Le nez est d'une très belle complexité aromatique :
 Retrouvailles des arômes de fruits rouges cuits du raisin,
 des effluves boisées – épicées (vanille et poivre) de sa
 fermentation et élevage en barriques, et d'une touche de
 cuir, de sous-bois et de gibiers des grandes cuvées
 complexes.

La bouche allie la densité du cabernet franc très mûr et la
 puissance du bois tout en gardant la finesse et la fraîcheur
 ligérienne domptées par une vinification douce en
 barriques de 500l et des pigeages délicats à la main.

Un merveilleux vin alliant concentration et équilibre
 gustatif sur des tanins ronds et denses.

Jean-Michel MONNIER – Œnologue



ASSOCIATIONS GOURMANDES

- Boudin noir, viande séchée (grison) ou jambons fumés
- Viandes rouges goûteuses (côte de bœuf grillée,
 Tournedos Rossini, épaule d'agneau au romarin...)
- Petits gibiers à plumes (canard...) ou gros gibiers à poils
 (sanglier, chevreuil...)
- Fromages à pâte molle (reblochon, brie fermier)

