



SAUMUR CHAMPIGNY

Les Loups Noirs 2017

Existe aussi en magnum
et mathusalem



PRODUCTION

Cépage : 100 % Cabernet franc
Terroir : Argilo-calcaire
Situation : Coteaux très pentus (Parcelle de Tire-Savatte plantée en 1997). Taille sévère, labour sous le cavaillon, travail du sol 1 rang sur 2, enherbement de l'autre rang
Superficie : 1,5 hectares
Rendement : 30 hl/ha



VINIFICATION

Vendanges manuelles les 3 et 4 Octobre 2017. Tri manuel avant égrappage total des raisins. Macération longue et douce : 27 jours dont 12 en marc immergé avec 2 petits délestages et contrôle des températures (23-29°).
Degré : 13,5° - Acidité Totale: 3,4



ELEVAGE

18 mois en barriques (15 % neuves)
Assemblage final avec une partie du même vin élevé en cuve . Mise en bouteilles avril 2019.



SERVICE : 18-20 °

Carafage d'une à deux heure(s) conseillé
Conservation : 6 à 9 ans



DISTINCTIONS

- Médaille d'Or – Concours des Vins de Saumur 2019
- Médaille d'argent – Concours Interloire (avril 2019)



DEGUSTATION

Très belle couleur rouge rubis dans les pourtours de la robe toujours attractive, brillante et lumineuse.

Le nez est généreux, ils allient les arômes de fruits rouges, une pointe de tabac, une impression boisée légère et aérienne de l'élevage en barriques avec des effluves de réglisse et de vanille.

L'attaque en bouche est ronde et souple à la fois avec une pointe de suavité et surtout une finale toujours fraîche vive et tonique des vins septentrionaux qui les rendent concentrés et digestes à la fois !

Jean-Michel MONNIER – Œnologue



ASSOCIATIONS GOURMANDES

- Viandes rouges goûteuses (côte de bœuf grillée aux sarments de vigne, Tournedos Rossini, épaule d'agneau au romarin...)
- Petits gibiers à plumes (canard...) ou des gros gibiers à poils (sanglier, chevreuil...)
- Fromages à pâte molle (reblochon, brie fermier)

