

La Cuvée Domaine Saumur-Champigny



Cépage : 100% Cabernet Franc

Terroir : Assemblage de vieilles vignes plantées sur un sol argilo-calcaire, principalement situées à Dampierre sur Loire.

Vigne : Travail du sol un rang sur deux avec un rang enherbé et travail permanent du cavaillon. Peu de concurrence recherchée pour ne pas affaiblir la vigne. Rendement d'environ 35 hL/ha

Vinification : Vendanges mécaniques avec tri en cave. Encuvage de la vendange égrappée en cuves inox. Fermentation en levures indigènes et macération d'environ trois semaines avec remontages en début de fermentation puis infusion en fin de fermentation alcoolique. Séparation des jus de goutte et de presse après décuvage et rássemblage des presses si besoin

Élevage : Élevage d'au moins 12 mois en cuve inox, puis filtration avant mise en bouteille

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

Accord mets-vins

Une belle structure et une belle fraîcheur : l'allié parfait des braises. Simple et efficace pour relever les grillades et les viandes rôties sans en faire trop.