

Saumur Champigny

Clos de Chaumont

Rouge 2018 – Élégant et fruité

« Une cuvée parcellaire unique sur son appellation »

Vignoble

Le Domaine de la Perruche est situé sur la commune de Monstoreau, au cœur de l'Appellation Saumur Champigny. Notre Domaine se répartit en deux îlots de parcelles. Le premier est situé sur un plateau surplombant la Loire. L'altitude joue en notre faveur, nous protégeant des gelées printanières et favorisant l'exposition au soleil estival. L'autre partie se situe sur un plateau légèrement différent en terme de sol, plus caillouteux et d'exposition sud-est.

En contrebas du vignoble, sur les bords de Loire, notre chai moderne permet la vinification des raisins du Domaine. Un chai d'élevage lui fait face, offrant un patrimoine troglodytique notable à flanc de coteau.

Du vignoble à la cave

Cépage : Cabernet Franc

Sols / Terroirs : Craie de tuffeau. Terroir bien drainé et exposition plein sud

Type de vinification et particularités : A partir de la mi-octobre, les baies de raisins sont dégustées quotidiennement afin de déterminer la date optimale de récolte. Une attention particulière est accordée aux pépins qui doivent être bruns et craquants avec une note de noisette. Toute la récolte passe sur une table de tri pour permettre d'encuver une vendange parfaite. Une première macération à froid est réalisée avant la fermentation, permettant d'extraire couleur et arômes. Démarre ensuite la fermentation avec une macération de 20 à 22 jours à température contrôlée (entre 22 et 27°C). L'extraction des composés aromatiques et des tanins se fait par des remontages réguliers et un délestage final. Enfin un élevage en cuves inox permet de préserver tous les arômes du fruit.

Temps d'élevage : 6 à 8 mois en cuves inox.

Dégustation

Robe : Rouge rubis, limpide et brillante

Nez : Expressif, sur des notes de fruits rouges et de fruits noirs

Bouche : Gourmande, avec de la fraîcheur et une belle structure tannique

Du verre à l'assiette

Viandes blanches, viandes rouges grillées ou en sauce, gibiers, fromages à pâte fleurie

Température de service : Entre 15 et 16 °C

Potentiel de garde : Entre 3 et 5 ans

PVC : 11,00€ TTC

