

Saumur Champigny

Terroir de Craie

Rouge 2019 - Fin et puissant

« Une expression minérale propre au terroir de craie »



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 : Terroir de pierres de perruches sur roche calcaire (tuffeau)

Type de vinification et particularités : Avant la récolte, nous dégustons les baies de chaque parcelle afin de juger au mieux de la maturité des pépins et s'assurer de la faible présence des tanins séchants. Une fois récolté, nous trions le raisin sur une table vibrante pour enlever pétiotes et vendanges altérées. La macération dure 15 jours à température contrôlée, avec une phase initiale sans fermentation qui permet d'extraire la couleur et les arômes. L'élevage permet une belle expression minérale du terroir de craie.

Temps d'élevage : 6 mois en cuves inox.

Dégustation

Robe : Rubis aux reflets pourpres

Nez : Élégant sur des notes de fruits frais comme la framboise

Bouche : Belle fraîcheur et bel équilibre sur le fruit

Du verre à l'assiette

Idéal avec des plats en sauce, de la cuisine d'été ou encore du fromage

Température de service : Entre 15 et 16 °C

PVC : 9,90€ TTC