

## LE MOULIN CAVIER 2018

SAUMUR CHAMPIGNY AOP

*Sélection parcellaire de Cabernet franc*

### « Un hommage au Patrimoine Saumurois »

*À l'Est du Château de Saumur, surplombant la Loire, se trouve la fameuse rue des moulins qui, au début du siècle dernier, comptait jusqu'à 32 moulins répartis au cœur du vignoble de Saumur Champigny. Ces derniers sont construits sur des caves – parfois troglodytiques – d'où leur nom « cavier ». À cette époque, Donatien Bahuaud travaillait avec des meuniers qui avaient pour habitude de produire des raisins. Il se chargeait alors de les vinifier puis de les élever avec précision.*

### — L'art de l'Élevage selon Donatien Bahuaud —

Ce Saumur Champigny est élevé en barriques de chêne français pendant 12 mois. Ce travail permet de révéler toute la finesse et la structure d'une matière première déjà riche et concentrée à la récolte. Un vieillissement en bouteilles de 6 mois dans nos caves, vient compléter l'élevage. Ce dernier permet surtout de conférer à ce vin un temps de garde beaucoup long que ses confrères.

**Élevage : 12 mois • Vieillessement en bouteilles : 6 mois • Temps de garde : 8 ans**

### Le vignoble

Le parcelaire de cette cuvée est situé sur la rive gauche de la Loire à l'est de la zone d'appellation. Il bénéficie de l'influence de 2 cours d'eau : la Loire au nord et la Vienne à l'est qui permettent de réguler les températures et l'hygrométrie du lieu. Les sols sont homogènes et calcaires. Considérant ce terroir, la vigne, âgée de 35ans en moyenne, subit peu de contraintes et révèle un vin souple et riche.

### De la vigne à la cave

Cépage : 100% cabernet franc

Sols / Terroirs : Sols calcaires

Vignes : Vieilles vignes au rendement volontairement limité

Type de vinification : pour cette cuvée, une macération à froid longue de 3 à 6 semaines est réalisée afin de stabiliser le couleur et de mettre en avant le fruit

### La Dégustation

**Robe :** Grenat intense

**Nez :** Fruits noirs (mûres, fruits des bois) avec des notes grillées

**Bouche :** Ample et équilibrée. Arômes de baies noires, d'épices (poivre rouge) et de moka

**Du verre à l'assiette :** Agneau, Magret de canard grillé, Fromage de brebis, Forêt noire

**Température de service :** 16°C

