



Saumur Champigny

Clos de Chaumont – Cuvée Prestige

Rouge 2018 – La richesse et l'équilibre.

« Le soin méticuleux apporté à la vigne et lors de la vinification permet de révéler toute l'expression du Cabernet Franc »



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 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 : 100% Cabernet Franc

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

Type de vinification et particularités : Après des vendanges à très grande maturité, toute la récolte est triées afin 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. L'extraction des composés aromatiques et des tanins se fait par des remontages réguliers et un délestage final.

Temps d'élevage : L'élevage en cuves inox permet de préserver tous les arômes du fruit.

Dégustation

Robe : Rouge rubis, éclatante.

Nez : Très riche sur des notes de fruits rouges très mûrs, truffe et vanille.

Bouche : Structurée, avec une pointe tannique non-asséchante grâce à sa sucrosité exceptionnelle.

Du verre à l'assiette

Viandes rouges braisées et grillées, gibiers, fromages à pâte fleurie.

Température de service : Entre 15 et 16 °C

Garde : 15 ans