



Domaine de la Perruche

Une sélection Meilleurs Terroirs

SAUMUR CHAMPIGNY CLOS DE CHAUMONT Rouge - 2014

Elégant et fruité

« UNE EXPRESSION MINÉRALE PROPRE AU TERROIR DE CRAIE »

La parcelle « Clos de Chaumont » est l'une des plus qualitatives du domaine de la Perruche et fait partie des dernières parcelles récoltées dans l'appellation Saumur Champigny. L'altitude protège les vignes des gelées printanières et favorise leur exposition au soleil estival. Le soin méticuleux apporté à la vigne et lors de la vinification permet de révéler toute l'expression du Cabernet Franc.

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

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, protégeant ce terroir des gelées printanières et favorisant l'exposition au soleil estival. L'autre partie se situe sur un plateau légèrement différent, sur un sol plus caillouteux.

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.

LA 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 grillés ou en sauce, gibiers, fromages à pâte fleurie

Température de service :
Entre 15 et 16 degrés

