



Domaine de la Perruche

Une sélection Meilleurs Terroirs

SAUMUR CHAMPIGNY – TERROIR DE CRAIE

Rouge – 2017

Velouté et minéral

« UNE EXPRESSION MINÉRALE PROPRE AU TERROIR DE CRAIE »

Nous sélectionnons les parcelles de cette cuvée dans le vignoble Domaine de la Perruche : un terroir de pierres de perruche sur du tuffeau, sous-sol crayeux, sur lequel s'épanouit le Cabernet Franc. Un soin méticuleux est apporté lors de l'élevage pour révéler une belle expression minérale propre au terroir de craie.

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 un table vibrante pour enlever pétiote et vendanges altérées. La macération dure de 18 à 20 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 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, 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.

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 

Vive et soutenue aux reflets rubis

NEZ 

Puissant de fruits rouges

BOUCHE 

Veloutée, sur le fruit, minérale et fraîche.

DU VERRE À L'ASSIETTE

Entrées, viandes rouges et blanches, volailles, gibiers, fromages à pâte molle.

Température de service :
Entre 15 et 16 degrés



Médaille d'Or
CGA 2018 & Concours des
Grands vins de Mâcon 2018

