



Saumur Rouge "Réserve des Vignerons"

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

L'HISTOIRE

Les vignerons vous offrent leur meilleur dans cette cuvée historique de la Cave de Saumur. Le logo « tête de cheval » rappelle la forte tradition équestre de Saumur, associée au savoir et à l'expertise de l'unité de cavalerie d'élite du Cadre Noir.

SITUATION

Le vignoble de Saumur s'étend sur plus de 800 hectares sur la rive sud de la Loire.

TERROIR

Le sous-sol est constitué de calcaire jurassique dur, qui s'est décomposé pour former la couche superficielle pierreuse.

VINIFICATION

Égrappage complet, 15 à 20 jours post-fermentation en contact cutané. Fermenté en cuves à température contrôlée et mis en bouteille dans les caves à tuf, où le vin continue à vieillir, protégé de la lumière et des variations de température.

ELEVAGE

Vieilli pendant un minimum de 6 mois sur lies.

CÉPAGES

Cabernet franc 100%

SERVICE

servir légèrement frais 16°C.

DÉGUSTATION

Belle couleur rouge rubis. Ce vin a un bouquet intense, avec des fruits rouges (fraises) et des baies noires (cassis), avec des notes d'épices. Il est doux en bouche, avec une bonne colonne vertébrale et un bon équilibre, ainsi que des tanins veloutés. Long arrière-goût avec des notes d'épices.

ACCORDS METS-VINS

A déguster en accompagnement de charcuteries, de viandes rouges (steak aux échalotes), de viandes blanches rôties (poulet grillé), de fromages à pâte dure ou de cuisine orientale.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Bronze
Concours Général Agricole Paris Médaille de bronze

