

Château de Targé

49730 Parnay

02 41 38 11 50

edouard@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr



Targé traditionnel

Cabernet Franc de belle robe rubis, au nez riche et plaisant sur le fruit, avec une attaque franche et soutenue par des tanins soyeux. Très apprécié en restauration, car il peut être servi aussi bien sur du poisson que de la viande, légèrement épicés.



AOC Saumur-Champigny

Cépage - 100% Cabernet Franc

Production - 60 000 bouteilles par an

Superficie - 14 ha

Rendement - 40 à 45 hl/ha

Sols - Argilo-calcaires : argiles grasses sur tuffeau, pierre sédimentaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 50 cm dans l'argile, nourrissant ainsi les jeunes plants, puis s'entourent autour de la tuffe pour trouver d'autres nutriments et de l'eau, qui sont apportés par capillarité à travers la roche.

Climat - Le microclimat saumurois est le plus chaud et le plus sec de toute la Vallée de Loire.

Gestion du vignoble - Sols travaillés et enherbés, utilisation de compost naturel, recherche de belles grappes naturellement saines avec aération par éclaircissage et effeuillage. Des contrôles stricts sont imposés pour les labels Agriculture Durable *Terra Vitis* et *HVE - Haute Valeur Environnementale*.

Vinification - Après un tri rigoureux, les raisins sont mis dans des cuves inox thermorégulées pour une macération à froid, puis une fermentation contrôlée. Intensité des aérations et choix des températures en fonction du millésime, pour rechercher l'harmonie, le fruit et l'élégance tout en ayant du volume en bouche.

Eleavage - En cuve inox, pour une mise en bouteille l'été suivant.

Alcool - 12,5 à 13,5% en fonction des millésimes

Conservation - Atteint son optimum entre 3 et 5 ans, et peut se développer agréablement jusqu'à 10.

Service - Vers 15°C, sur une cuisine fine et légère parfois un peu relevée telle que bavette à l'échalote, dinde à l'orange, raie aux câpres, ou queue de lotte à la moutarde. Se marie également très bien avec un fromage de chèvre frais et poivré comme le Ste Maure de Touraine.