

Les Trézellières

Saumur-Champigny

Cépage : 100% Cabernet Franc

Terroir : Assemblage de vignes d'environ 35 ans, plantées sur des sols d'argile, de tuffeau, de sable et de limons sur les communes de Saumur, Dampierre sur Loire et Souzay-Champigny

Vigne : Vignes travaillées un rang sur deux avec le deuxième rang enherbé toute l'année. Les outils de travail du sol varient en fonction des besoins des différents types de terroirs et de la pression des adventices (herbes concurrentes à la vigne). Le cavaillon est travaillé mécaniquement tout au long du cycle. Rendement d'environ 45 hL/ha

Vinification : Vendanges mécaniques avec tri en cave. Encuvage de la vendange égrappée en cuves inox. Fermentation en levures indigènes et macération d'environ trois semaines avec remontages en début de fermentation puis infusion en fin de fermentation alcoolique. Séparation des jus de goutte et de presse après décuvage et réassemblage des presses si besoin

Élevage : Élevage court d'environ 6 mois puis filtration avant mise en bouteilles

Potentiel de garde : 3 à 5 ans



Accord mets-vins

Léger mais pas timide, on le sert légèrement frais à l'apéro. Ensuite, il accompagne la cuisine de tous les jours avec panache : poulet rôti, charcuteries, viandes mijotées, fromages à pâte dure, et même un poisson grillé en sauce corsée.