

Les Hauts Buts Saumur-Champigny



Cépage : 100% Cabernet Franc

Terroir : 0,7 ha de vignes âgées d'environ 35 ans situées sur le plateau de Souzay-Champigny, au coeur de l'appellation et des terroirs de tuffeau. Exposition Sud / Sud-Est

Vigne : Vigne travaillée comme le reste du domaine, c'est à dire un rang sur deux et l'autre est enherbé. Cela favorise une concurrence modérée avec l'herbe et favorise la biodiversité. Le cavaillon est travaillé toute l'année pour faciliter le travail des ouvriers à pied et ne pas garder trop d'humidité dans les ceps, ceci limitant le développement des maladies

Vinification : Vendanges mécaniques avec tri en cave et égrappage des baies. Macération et fermentation alcoolique avec peu d'intervention et extraction avec simplement quelques pigeages et arrosages du chapeau de marc, pendant 3 semaines, en cuve inox. Après décuvage, la fin de fermentation se fait en cuve inox et dans un œuf en grès

Élevage : 1 an en cuve inox (70%) et en cuve ovoïde en grès (30%), puis mise en masse de quelques mois avant filtration et mise en bouteille

Potentiel de garde : environ 10 ans

Accord mets-vins

Rond, gourmand et aux tanins soyeux : il adore les pinsas qui croustillent, les plats aux champignons, les viandes rouges grillées et les sauces au vin.