

Les Châtaigniers

Saumur-Champigny

Cépage : 100% Cabernet Franc

Terroir : Située à Dampierre sur Loire, les 0,6 ha des Châtaigniers sont des jeunes vignes (environ 10 ans) plantées sur un terroir très favorable à la plante, composé d'argile, de sable et de limons, exposé Sud/Sud-Est

Vigne : Travail du sol toute l'année un rang sur deux et sur le cavaillon, l'autre rang reste enherbé toute l'année pour favoriser la concurrence et la biodiversité. Effeuillage à la belle saison pour favoriser la maturité des raisins et vendange en vert pour que la plante nourrisse uniquement les belles grappes

Vinification : Vendanges manuelles avec tri à la parcelle puis un second tri en cave. Encuvage de la vendange égrappée pour une macération de 3 à 4 semaines. Extraction douce pendant la fermentation avec quelques pigeages et arrosages du marc pour favoriser une belle structure ronde et peu astringente

Élevage : Après décuvage, l'élevage se fait en fût de 500L avec une petite proportion de fûts neufs pendant au moins un an. Puis mise en masse d'environ 6 mois

Potentiel de garde : entre 10 et 15 ans



Accord mets-vins

Suave et complexe, il marie la fraîcheur ligérienne du Saumur-Champigny à la gourmandise de l'élevage en barriques. À table on lui accordera des mets complexes et raffinés tels que les produits fumés, viandes maturées, agneau de 7 h ou joue de bœuf confit.