

# Audace

## AOC SAUMUR-CHAMPIGNY

**COMMUNE** : TURQUANT et MONTSOREAU

**TERROIR** : terroirs argilo-calcaire

**SITUATION** : coteaux surplombant la Loire

**CÉPAGE** : Cabernet Franc 100%

**AGE** : 20 ans et plus

**MODE DE CONDUITE** : Taille en guyot simple, la vigueur est naturellement maîtrisée par l'âge de la vigne.

**RENDEMENT** : environ 55 hl/ha

**RECOLTE** : A pleine maturité, la date des vendanges est fonction du degré, de l'acidité et de l'état sanitaire des différentes parcelles. (Début octobre en moyenne).

**VINIFICATION** : Toute la vendange est triée sur table au chai puis éraflée pour n'encuver que des raisins bien mûrs. La macération durera de 5 à 6 jours à 22° de température.

**ELEVAGE** : le vin est élevé en cuve et mis en bouteille très tôt, uniquement pour préserver un maximum de fruit du vin.

**DEGUSTATION** : Robe rubis intense, les arômes de fruits rouges marquent la dégustation et donnent à ce vin toute sa fraîcheur. La bouche est ample et harmonieuse avec une belle expression fruitée.

**ACCORDS METS/VINS** : Frais avec un poisson en sauce, plus tempéré avec une viande rouge ou une volaille.



SCEA RETIVEAU

54, rue des Martyrs - 49730 Turquant

Tél. 02 41 38 10 92

[www.domainedeschampsfleuris](http://www.domainedeschampsfleuris) e-mail : [retiveau.denis@orange.fr](mailto:retiveau.denis@orange.fr)