

# Les Rotissants

## AOC SAUMUR-CHAMPIGNY

**COMMUNE** : TURQUANT et MONTSOREAU

**TERROIR** : argilo-calcaire

**SITUATION** : coteaux surplombant la Loire

**CÉPAGE** : Cabernet Franc 100%

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

**RENDEMENT** : environ 30 hl/ha

**RECOLTE** : Manuelle. A pleine maturité, la date de vendanges est fonction du degré, de l'acidité et l'état sanitaire des différentes parcelles. (Début octobre en moyenne). (Degré de récolte allant de 11 à 13.5 % vol)

**VINIFICATION** : Toute la vendange est triée sur table à main puis éraflée pour n'encueillir que des raisins bien mûrs. La macération durera de 21 à 30 jours.

**ELEVAGE** : le vin est élevé en fût 1 an environ, les fûts sont dégustés un à un pour ne retenir que les meilleurs vins.

**DEGUSTATION** : Robe rubis foncé, les arômes de fruits noirs dominant quelques notes d'épices et de vanille. L'attaque est ample et charnue, elle est soutenue par une grosse structure tannique. Vin à attendre 2 à 3 ans pour une plus grande harmonie.

**ACCORDS METS/VINS** : Servir à 15 - 16 ° sur un rôti, gibier ou un fromage.



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)