

# Les Tufolies

## AOC SAUMUR-CHAMPIGNY

**COMMUNE :** TURQUANT et MONTSOREAU

**TERROIR :** Nos plus beaux terroirs argilo-calcaire

**SITUATION :** coteaux surplombant la Loire

**CÉPAGE :** Cabernet Franc 100%

**AGE :** vignes de 20 ans en moyenne

**MODE DE CONDUITE :** Taille en guyot simple, l'enherbement est pratiqué pour maîtriser la vigueur, l'éclaircissage vient réguler le rendement par souche.

**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 12 à 18 jours à 22° de température.

**ELEVAGE :** le vin est élevé en cuve uniquement pour préserver le fruit et travailler la rondeur 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 associant tanins soyeux et 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)