

# Vieilles Vignes

## AOC SAUMUR-CHAMPIGNY

**COMMUNE** : TURQUANT et MONTSOREAU

**TERROIR** : Argilo-calcaire

**SITUATION** : coteaux surplombant la Loire

**CÉPAGE** : Cabernet Franc 100%

**AGE** : 40 ans et plus (85 ans pour la plus vieille)

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

**RENDEMENT** : environ 40 hl/ha

**RECOLTE** : Manuelle. 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). Degré de récolte allant de 12 à 13,5%vol)

**VINIFICATION** : Toute la vendange est triée sur table au chai puis éraflée pour n'encuver que des raisins bien mûrs.

La macération durera de 18 à 24 jours à 20° de température.

**ELEVAGE** : Elevage en cuve uniquement. Pendant un an, nous travaillons la rondeur et la souplesse des tanins.

**DEGUSTATION** : Robe rubis foncé, les arômes de fruits noirs dominant. Quelques notes d'épices. L'attaque est ample et charnue. Elle est soutenue par une grosse structure tannique.

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



SCEA RETIVEAU

54, rue des Martyrs - 49730 Turquant

Tél. 02 41 38 10 92

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