

Les Roches

AOC SAUMUR-CHAMPIGNY

COMMUNE : TURQUANT et MONTSOREAU

TERROIR : Nos plus beaux terroirs argilo-calcaire

SITUATION : coteaux surplombant la Loire

CÉPAGE : Cabernet Franc 100%

AGE : 40 ans et plus

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

RENDEMENT : environ 30 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 12.5 à 15 %vol).

VINIFICATION : Récolte manuelle, puis toute la vendange est triée sur table au chai et éraflée pour n'encuver que des raisins bien mûrs. La macération durera plus de 30 jours.

ELEVAGE : le vin est élevé en fûts de chêne neuf de 12 à 18 mois, puis les fûts sont dégustés un à un pour ne retenir que les meilleurs vins.

DEGUSTATION : Robe rubis foncé, les arômes de fruits noirs dominent 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, un gibier ou un fromage



SCEA RETIVEAU

54, rue des Martyrs - 49730 Turquant

Tél. 02 41 38 10 92

www.domainedeschampsfleuris.com - e-mail : retiveau.denis@orange.fr