

A.O.P

SAUMUR CHAMPIGNY

Millésime

2019

Superficie du vignoble

6 hectares

Commune

Varrains

Situation

Rive Sud de la Loire

Orientation

Nord-Sud

Altitude

40 mètres

Sols

Argilo-calcaires et argilo-siliceux

Climat

2019 se caractérisa par des conditions inhabituelles. Une fin d'hiver avec des températures exceptionnellement douces ce qui favorisa le départ de la végétation. Le printemps dans notre Val de Loire, fut plus doux, plus ensoleillé que la normale. Cela favorisa la floraison et fin Mai, nous savions déjà que les Vendanges seraient précoces. La sécheresse de Juillet et Aout, nous inquiétait beaucoup mais fut partiellement compensée par les quelques épisodes pluvieux de la première quinzaine de Septembre. C'est donc le 21 Septembre que débiteront les Vendanges pour se terminer dans un flux de douceur venu du sud.

Cépage

100 % cabernet franc (appelé localement « Breton »)
Porte greffe 3309 et Fercal. Clone 214.
Age moyen des vignes : 30 ans
Densité de plantation : 5000 pieds/hectare

Rendement

49 hectolitres/hectare

Degré alcoolique

13°

Vendanges

Mécaniques le 05 octobre.

Vinification

Vendange égrappée sans foulage.
Cuves thermo-régulées à chapeau flottant.
Vinification classique avec macération de deux semaines environ.
Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage.

Elevage

Cuve et passage de 3 mois en fûts traditionnels du Val de Loire

Conseils du sommelier

Cette cuvée tendre et fruitée est particulièrement recommandée avec des entrées et des grillades. Elle accompagnera également avec bonheur un poisson de Loire nappé de son beurre blanc.

