

PULSATION

TERROIR VIBRANT

SAUMUR
-
CHAMPIGNY

Millésime : 2023.

Cépage : 100% Cabernet Franc.

Terroir : argiles et tuffeaux.

Élaboration : la vendange est entièrement éraflée, et connaît une cuvaison longue en cuves ouvertes thermorégulées avec remontages réguliers. Après fermentation malolactique, l'élevage se poursuit en cuves inox pour une durée de 8 à 9 mois.

Découverte sensorielle : robe soutenue aux reflets grenats. Le nez offre des arômes de fruits rouges et de poivron, sur une pointe de camphre. En bouche, une attaque douce et équilibrée, laissant place aux arômes de mûres et de myrtilles, soutenues par des tanins souples. Tout en élégance, la finale se prolonge sur des notes de sous-bois.

Accords mets et vins : il accompagnera des côtelettes d'agneau, des ris de veau, des grillades ou encore un Brie de Meaux.

Température de service : 13-14°C.

