

L'HORIZON

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.



DOMAINE DES DAMOISELLES

Vignoble RETIF Route des vins 49400 SOUZAY-CHAMPIGNY

06.11.36.11.26 www.desdamoiselles.fr e-mail : domaine@desdamoiselles.fr