

GRAND LARGE

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.



DOMAINE DES DAMOISELLES

Vignoble RETIF Route des vins 49400 SOUZAY-CHAMPIGNY

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