SAUMUR-CHAMPIGNY

2023 · Rouge · France / Vallée de la Loire



Producteur : Château Yvonne
Couleur : Rouge
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 58.50 $

Appellation : Saumur-Champigny
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Mathieu Vallée
Géologie du sol : argilo-calcaire
Superficie : 1,5 ha
Encépagement : Cabernet Franc (100%)

Vinification : vendanges manuelles. Cuvaison de 28 jours à ciel ouvert avec pigeage et remontage
Élevage : 12 à 24 mois en fûts

Accord vin et mets : Beau vin de garde. Servir comme on servirait un grand Bordeaux, un coup de carafe avant de passer à table, de grands verres, des bougies pour l'ambiance et dans l'assiette un canard, une côte de veau, un gibier si on a accès.

Le domaine :

Travaillé depuis 1997 en agriculture biologique, ce vignoble, maintenant l'un des plus réputés de l'appellation, a remis au goût du jour le chenin blanc de Saumur, très renommé à la fin du 19e siècle, avant que la région change de couleur dans les années 1950 suivant la mode, plusieurs vignobles laissant la place au cabernet franc car le vin rouge était plus populaire.
Le vignoble est extrêmement morcelé (30 parcelles sur 4 villages) et Mathieu Vallée intègre l'approche biodynamique de la viticulture depuis 2012. Les pieds de vignes, dont certains ont passé le cap des 70 ans, sont ancrés dans le tuffeau, la pierre calcaire locale.