SAUMUR-CHAMPIGNY BEAUMERAY

2022 · Rouge · France / Vallée de la Loire



Producteur : Château Yvonne
Couleur : Rouge
Unité : 3
Format : 750ml
Prix : 122.25 $

Appellation : Saumur-Champigny
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Mathieu Vallée
Encépagement : Cabernet Franc (100%)

Vinification : macération d'environ 4 semaines en cuves tronconiques
Élevage : environ 24 mois en cave troglodyte

Le domaine :

En 2007, Mathieu Vallée reprend le domaine. Il garde le nom de Château Yvonne en hommage au travail de ces passionnés. L'Histoire de Château Yvonne se renouvelle. 5 hectares sur le village de Champigny sont repris. Le domaine change de « couleur » avec une dominante de rouge : 8 hectares de cabernet franc et 3 hectares de chenin.
En 2015, Stéphanie arrive au domaine. C'est un duo désormais qui mène le vignoble.
En 2019, ce sont les premières vendanges dans le nouveau chai. Il est construit pour améliorer la précision de nos vins : il est équipé de contrôle de température et d'un sous sol pour l'inertie thermique. Dans la lignée de notre démarche nature, la structure est en en bio brique et l'isolation en laine de bois, ce qui en fait un lieu très économe en énergie.