



Voici la cuvée prestige de Guy Saget. Le Chinon, Saumur Champigny et Saint Nicolas de Bourgueil doivent leur qualité au fabuleux travail du producteur. Chaque année, une ou plusieurs de ces appellations se retrouvent dans les guides ou concours.

Marie de Beauregard est une gamme incontournable des vins rouges de la Vallée de la Loire issue des vignobles Guy Saget.



SAUMUR CHAMPIGNY
« Marie de Beauregard »

Cépage : 100% Cabernet Franc.

Situation : Anjou-Saumurois.

Terroirs : Argile et tuffeau.

Élaboration : Vendange 100% éraflée. Cuvaison longue en cuve ouverte thermorégulée (maxi 32°C) avec remontages réguliers. Fermentation malolactique 100%. Elevage en barriques 9 mois.

Découverte sensorielle : Couleur soutenue aux reflets grenat. Le nez offre des arômes empyreumatiques de torréfaction et de poivron sur une pointe de camphre mêlée de vanille. En bouche, une attaque douce sur de la réglisse qui finit avec brio sur un fondu boisé avec des tanins bien présents et des notes de burlat.

Accord mets et vin : Carré d'agneau, côte de bœuf rôtie, foie de veau poêlé, poulet aux champignons.
Servir à une température de 15°C



ST NICOLAS DE BOURGUEIL
« Marie de Beauregard »

Cépage : 100% Cabernet Franc.

Situation : Touraine.

Terroirs : Argiles et calcaire.

Élaboration : Vendange 100% éraflée. Cuvaison longue en cuve ouverte thermorégulée (maxi 32°C) avec remontages réguliers. Fermentation malolactique 100%. Elevage en barriques 9 mois.

Découverte sensorielle : Un vin rouge grenat avec des reflets rubis de belle intensité colorante. Un nez puissant de prune compotée qui s'ouvre après aération sur de belles notes vanillées. Une attaque en bouche franche qui s'épanouit sur des arômes de sous-bois, mêlés de musc, de truffe. Une structure en bouche solide avec des tanins soyeux et fondus.

Accord mets et vin : Salade de betteraves rouges, ris de veau à la crème, fajitas.

Servir à une température de 15°C



CHINON
« Marie de Beauregard »

Cépage : 100% Cabernet Franc.

Situation : Touraine.

Terroirs : Argilo-calcaire.

Élaboration : Vendange 100% éraflée. Cuvaison longue en cuve ouverte thermorégulée (maxi 32°C) avec remontages réguliers. Fermentation malolactique 100%. Elevage en barriques 9 mois.

Découverte sensorielle : Un vin d'une couleur rouge grenat. Le nez est très fruité sur des arômes de myrtille, de mûre et de vanille. La bouche est parfaitement équilibrée et les tanins souples et soyeux supportent élégamment des notes de fruits noirs compotés et d'épices douces.

Accord mets et vin : Cailles aux raisins, canard à l'orange et aux épices, carré d'agneau rôti au thym.

Servir à une température de 15°C

