

SAUMUR-CHAMPIGNY

Appellation d'Origine Contrôlée du Val de Loire

Clos des Cordeliers "Tradition"

Situation : Au coeur du Vignoble, dans le village de Champigny.

Cépage : Cabernet Franc. Ses vins offrent un fin bouquet de fruits rouges (framboise, cassis, groseille, parfois mûre ou cerise avec des subtilités florales, violette, iris).

Vignoble : Le Clos des Cordeliers s'étend sur 19 hectares. L'âge moyen des vignes est de 35 ans

Terroir : Argilo-calcaire du Crétacé Supérieur et présence de Tuffeau en Sous-sol. Cette roche a la particularité d'emmagasiner la chaleur le jour pour la restituer la nuit. L'étymologie de Champigny "Campus ignis" "Champs de feu" vient de cette spécificité.



Récolte : Vendanges manuelles avec tries des raisins sur table.

Vinification : Egrappage total. Macération à froid pendant 48 heures, cuvaison de 15 à 18 jours en cuves à température contrôlée avec des remontages pour extraire graduellement arômes et structure. La fermentation se développe dans le respect du terroir uniquement avec les levures indigènes du raisin.

Elevage : En cuves 9 mois sur lies fines. Aérations périodiques adaptées en fonction de la coloration et du développement du vin. Clarification par soutirages successifs, pas de collage, une filtration légère sur terre avant la mise en bouteilles au clos.

Dégustation : Très agréable à consommer en l'état actuel avec des poissons grillés, des viandes blanches, rouges, rôties, des petits gibiers ainsi que des fromages régionaux. Ce vin continuera d'évoluer sur 5 à 10 années si on le désire.

A consommer à 13 / 14°C.



*"Champigny près de Saumur fournit des vins corsés de très bon goût et très généreux. On estime surtout ceux du clos des Cordeliers".
Classement des vins du Monde 1830
par A. Jullien*



Bernard et Michel Ratron - Clos des Cordeliers
CHAMPIGNY 49400 SAUMUR

Tel. 33 (2) 41 52 95 48 Fax 33 (2) 41 52 99 50 - e-mail : ratron@terre-net.fr