SAUMUR-CHAMPIGNY

Appellation d'Origine Contrôlée du Val de Loire

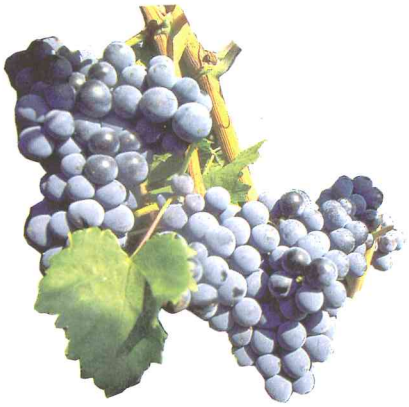
Clos des Cordeliers "Cuvée Prestige"

Localisation : 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 : Calcaire Lacustre, roche sédimentaire du début du Tertiaire (période Eocène) avec une flore à cette ère nettement tropicale (vigne, figuiers, magnolias, palmiers).



Récolte : Vendanges manuelles avec tries des raisins sur table.

Vinification: Egrappage total. Macération à froid pendant 48 heures, cuvaison de 20 à 25 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 18 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. Ils n'acquièrent leur maturité qu'après 4 ou 5 ans de garde en cave.

Dégustation : Vin particulièrement riche et aromatique. Il accompagnera particulièrement bien des gibiers et des fromages régionaux. Ce vin continuera d'évoluer sur 10 à 20 années si on le désire.
A consommer à 14 / 16°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