DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet

dominique.bertholet@skynet.be

GSM +32 492 70 22 10




# LES TERROIRS CÉLESTES

## SAUMUR-CHAMPIGNY 2024

**AOC SAUMUR-CHAMPIGNY · VIN ROUGE**

Un Cabernet franc charnu et élégant,
aux notes de griotte et aux tanins soyeux.

### TERROIR

Vignoble de Saumur-Champigny, dans la région d'Anjou-Saumur, au cœur du Val de Loire. Sols argilo-calcaires et climat océanique, avec des étés localement chauds.

### CÉPAGE

100 % Cabernet franc. Ce cépage emblématique de la Loire exprime ici un fruit gourmand, une belle matière et des tanins élégants.

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle, destinée à préserver le fruit et à mettre en valeur le caractère du Cabernet franc.

### ÉLEVAGE

Élevage en cuves inox thermorégulées pour conserver la fraîcheur aromatique et la précision du fruit.

### DÉGUSTATION

Robe pourpre intense. Nez dominé par la griotte. Bouche charnue, aux tanins soyeux et élégants, dans un ensemble gourmand et harmonieux.

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Viandes rouges, gibier et fromages. Un bel accord également avec un carpaccio de bœuf, dont la finesse met en valeur le fruit du vin.

**CÉPAGE**
100 % Cabernet franc

**VINIFICATION**
Traditionnelle

**ÉLEVAGE**
Cuves inox thermorégulées

**DEGRÉ D'ALCOOL**
À confirmer sur la bouteille

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**
14–18 °C

**POTENTIEL DE GARDE**
3 à 5 ans (à titre indicatif)

**LE PRODUCTEUR**

**Complices de Loire**

Les Terroirs Célestes met à l'honneur le Cabernet franc de Saumur-Champigny, dans une expression charnue, fruitée et élégante.

**CABERNET FRANC DE LOIRE**

**CHARNU · FRUITÉ · SOYEUX**