

Château d'Éternes

Saumur Puy Notre Dame
AUBREI

RÉGION

Val de Loire

APPELLATION

Saumur Puy Notre Dame

CÉPAGE

100 % Cabernet Franc

TERROIR

Sol argilo-calcaire

MILLÉSIME

2013

ÉLABORATION

- Attente d'une maturité optimale et vendanges à la mi-octobre après des contrôles de maturités réguliers.
- Égrappage total des raisins, adaptation des conditions de macération à l'année (contrôle des températures entre 24 et 28 °c, durée d'extraction de 24 jours...).
- En fin de fermentation Malo lactique, aérations et soutirages répétés pour valoriser tous les acquis couleur, complexité aromatique, charpente structurale, début d'élevage en cuve.
- Élevage de 8 mois en barriques.
- Assemblage des différentes barriques, puis filtrations et mise en bouteilles en mai 2015.

METS & VINS

Cigot d'agneau ; Canard farci aux raisins

DÉCOUVERTE SENSORIELLE

Couleur sombre, très belle intensité. Le nez est chaleureux, boisé, vanillé (élevage 8 mois en barrique). La bouche ample révèle un vin magnifique tout en harmonie.

