

# Château de Varrains

Saumur Champigny  
CLOS CHAPIN

## RÉGION

Val de Loire

## APPELLATION

Saumur Champigny

## CÉPAGE

100 % Cabernet Franc

## TERROIR

Sol argilo-calcaire

## MILLÉSIMES (disponibles)

2015, 2016, 2017

## ÉLABORATION

- Travail consciencieux à la vigne : taille adaptée à l'AOC, enherbement des inter - rangs et travail de certains.
- Ramassage des raisins à une jolie maturité.
- Vendanges délicates pour le plus grand respect des raisins.
- Egrappage total des raisins, puis tris sur table et adaptations des conditions de macération à l'année (contrôle des températures entre 23 et 26 °c, durée d'extraction de 13 et 18 jours).
- En fin de fermentation Malo lactique au soutirage le vin est oxygéné avec douceur et aucun soufre rajouté pour garder la complexité aromatique. Celui ci sera ajusté raisonnablement avant la mise en bouteilles.

## METS & VINS

Andouillette grillée ; Boudin noir ; Dessert au fruits rouges

## DÉCOUVERTE SENSORIELLE

La robe est lumineuse, rubis aux pointes violines. Le nez est à l'image de la robe. Le Cabernet Franc, cépage unique de cette cuvée, livre délicatement des notes de fruits rouges, puis quelques notes de fruits noirs

