



## SAUMUR CHAMPIGNY 2011 " LES ROGELINS " CLOTILDE LEGRAND

Pays : France  
Région : Loire  
Sous région : Anjou  
Cépage(s) : 100% cabernet franc

### Note de dégustation :

Robe incarnat intense avec quelques reflets d'évolution. Splendide nez complexe évoquant des arômes de fruits noirs, des arômes finement boisés, fumés voir torréfiés. Au vu de sa classe, c'est un nez qui pourrait rappeler certains beaux cabernets francs de Saint-Emilion. En bouche, il possède une trame tannique raffinée et bien fondue. Un équilibre exceptionnel et une longueur remarquable. Un grand vin charnu, structuré et très fin.

Température de service : Entre 16 et 17 C°  
Potentiel de garde : 20 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une belle viande rosée ou rouge (bœuf, magret de canard, gibier en saison)

### Commentaires du sommelier :

Cuvée d'exception produite par Clotilde Legrand, Les Rogelins est un vin de garde par excellence.

Tout commence au domaine par un élevage allant de 24 à 48 mois selon les millésimes, dans des fûts de chêne français, dont 1/3 de fûts neufs. Le vin est mis en bouteille sans filtration. S'en suit un long vieillissement en bouteille au domaine avant sa commercialisation. La région du Saumurois est connue pour sa pierre calcaire : le tuffeau. En creusant ces galeries dans la "tuffe", nos ancêtres faisaient d'une pierre deux coups : 1) ils exploitaient ce matériau noble pour la construction des édifices qui font toujours la renommée des bords de Loire : châteaux, abbayes, églises,



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

