SAUMUR CHAMPIGNY 2018 " LES TERRAGES " CLOTILDE LEGRAND

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

Note de dégustation :

Robe moyennement soutenue, un rien évolué. Au nez, l'aromatique complexe évoque le cassis mais aussi des notes tertiaires comme un caractère terreux et noble ; des arômes de sous-bois typiques d'un cabernet franc profitant de quelques années de vieillissement. La bouche est très agréable grâce notamment à des tannins ronds, un équilibre remarquable et une belle longueur.

Température de service :	Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde :	10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Volaille et viande rouge rôties accompagnés en saison de topinambours, navets, choux et panais. Pâté en croute, terrine de viandes ou plateau de fromages.

Commentaires du sommelier :

Clotilde Legrand a repris en 2014 des mains de son père la propriété familiale riche d'une longue histoire. Depuis plus de 40 ans, ce domaine réputé de l'appellation Saumur-Champigny travail ses parcelles enherbées pour une protection écologique vertueuse. Au chai, le choix d'une vinification sans sulfites et en cuve inox pour la cuvée Terrages donne un vin aux tanins souples et soyeux. On apprécie la complexité aromatique liée à un vieillissement en bouteille à la propriété avant sa commercialisation. Le vin est non filtré. Un vrai coup de cœur des sommeliers illustrant tout le potentiel de ce grand cépage lorsqu'il est travaillé avec soins et rigueur.

Puissance