

BIOVIDIS
Le spécialiste du vin bio



SAUMUR CHAMPIGNY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

MOULIN VERMEIL



Vin Biologique certifié FR-BIO-01.



Le Vignoble de la Loire:

Le vignoble de la Loire vaut également pour la beauté de ses paysages. Qu'elles soient installées à flanc de coteaux ou sur les sols sableux de la plaine alluviale, les parcelles de vignes s'ouvrent sur de superbes panoramas. Au-delà de la qualité gustative de ses vins, ils sont faciles d'accès et s'offrent aux novices comme aux connaisseurs avec la même générosité

Le Vignoble :

Appellation : AOC Saumur Champigny

Encépagement : Cabernet Franc

Terroir :

Sur les plateaux qui bordent la rive gauche de la Loire, la vigne s'épanouit ici sur des sols argilo calcaires sur craie de tuffeau.

Vinification :

Vendange manuelle en caisses ajourées, tri à la vigne et au cellier avant encuvage par tapis. Égrappage total. Fermentation en cuve inox thermorégulée à une température comprise entre 18 et 24 degrés. Pied de cuve avant départ en fermentation alcoolique. Fin de la fermentation à une température de 24 degrés pour plus d'élégance des vins. Macération de 10 à 12 jours, élevage en cuve inox sur lies fines sans SO2 durant 4 à 5 mois afin de conserver le fruit du vin. Collage et filtration suivant les millésimes, sulfitage en fonction du pH du vin à la mise en bouteille.

Dégustation :

La robe : Robe rubis profond, soyeuse avec des reflets de sombre grenade.

Le nez : D'agréables arômes de cassis et mûres se font ressentir.

La bouche : Vin rouge souple et fruité, il est exclusivement issu du Cabernet Franc. Avec des tanins soyeux, un vin très gourmand et généreux.

Température de dégustation et Alliance

S'exprime pleinement entre 15°C et 16°C

Suggestion culinaire : Accompagne charcuterie, grillades et volailles à la perfection. Sa structure permettra de belles associations avec des plats en sauce.

Conservation :

Ce vin est un délice à déguster dès maintenant, et sa structure et son corps lui permet de se garder 5 à 8 ans.

