Saumur Champigny Les Poyeux 2015 Dom Le Petit Saint Vincent Dominique JOSEPH

Au nez se découvrent des arômes de fruits rouges(cassis, fraises) et noirs, de mandarine et d'orange sanguine.La bouche est tout sur de la finesse



Référence : 470361

Prix : 25.95 €

Descriptif :

Saumur Champigny Les Poyeux 2015 Dom Le Petit Saint Vincent Dominique JOSEPH

Dominique Joseph est la 4ème génération de vignerons à la tête de cette propriété de 12 hectares autour de VARRAINS qu'il a repris en 1990 .Le Domaine est en conversion bio, beaucoup de travaux des sols et de la vigne ('enherbement, la taille, l'ébourgeonnage, l'éclaircissage, l'effeuillage sont autant de travaux permettant la récolte de raisins à pleine maturité.) les vendanges sont manuelles .

notes de dégustation :

Au nez se découvrent des arômes de fruits rouges(cassis, fraises) et noirs, de mandarine et d'orange sanguine.La bouche est tout sur de la finesse, l'image de grand Saumur Champigny, riche et élégant avec une trame tanique fine et envoutante. La fin de bouche est fraiche, tout dans la dentelle.

cépage : 100 % cabernet franc, sur sol argilo-sablo- calcaire (Turonien), les parcelles sont orientées sud-ouest en légère pente, travail du sol et désherbage mécanique, pas de produits de synthèse pour les traitements

phytosanitaires , fermentation en cuve ciment, fermentation malolactique en barrique de 2 à 3 vins pendant 12 mois

accords : petits gibiers à plumes rôtis (canards sauvages, bécasses...) et les gros gibiers à poils (chevreuils, sangliers...), mais pourront aussi ravir vos papilles sur les viandes rouges si goûteuses : cotes de Boeuf, rôti de boeuf saignant, tournedos Rossini, épaule d'agneau au romarin frotté à la fleur de sel, sans oublier les confits de canard ou d'oie.

T°S: 15- 16°C

G: 2020

Lien vers la fiche du produit