

SAUMUR ROUGE LOUIS ROCHE

AOC SAUMUR



CODE : 10689681



SAUMUR ROUGE LOUIS ROCHE

LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

Loire Propriétés fédère des viticulteurs attentifs à la qualité de leur production. Les Caves qui y sont représentées sont un gage de qualité, d'amour du Vin et du Terroir. Le vignoble saumurois est limité au nord par la Loire et est traversé du nord au sud par le Thouet et la Dive, ses affluents. Il occupe principalement les terrains sédimentaires de la bordure sud-ouest du bassin parisien. Le terroir se caractérise par ses terres blanches issues de la craie ou du tuffeau.

LA PRODUCTION DU VIN

- Vinification traditionnelle en rouge
- Élevage en cuves inox
- Embouteillage précoce pour conserver tous les arômes

LE CÉPAGE

- Cabernet franc

LA DÉGUSTATION

- Robe rouge rubis, brillante et limpide
- Arôme de fruits rouges, fin et ouvert
- Belle rondeur en bouche, souple et gouleyant
- Tanins fondus et mûrs
- Structure ronde et harmonieuse
- Servir légèrement frais entre 12 et 15 °C

USAGE

Accompagnera parfaitement des viandes blanches et également un rôti de bœuf et des fromages à pâte blanche.

RÉCOMPENSE

- Millésime 2010 — Médaille d'or au Concours des vins de Loire 2011