Saumur Champigny "Les Silices" Jeunes Vignes, Domaine du Val Brun



Eric Charrueau représente la 10ème génération de viticulteurs au domaine Valbrun, il est à présent secondé par son fils Léo et poursuivent tous deux le travail intense de culture biologique. Cela donne vie à des vins qui reflètent toute la complexité des terroirs saumurois.

Origine: Les vignes bénéficie d'un terroir composé principalement de sols calcaires, appelés tuffeau, caractéristiques de la région. Ce sol, bien drainant, favorise la production de vins élégants et frais, avec une belle minéralité. Le climat tempéré de la Loire, influencé par la proximité du fleuve, offre des conditions idéales pour la culture du cabernet franc.

Encépagement: 100% cabernet-franc

Vinification: Eraflage et macération en cuve inox à 25-27°C pendant une trentaine de jours suivant les millésimes avec légers remontages. Elevage 8 mois en cuve inox et béton.

Dégustation: Nez délicat, avec des notes de fruits rouges et noirs (cassis, framboise et réglisse) l'attaque est soyeuse avec une matière soutenue, belle fraîcheur avec des tanins souples et qualques notes grillées en finale.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Il accompagne charcuteries, viandes blanches et plats estivaux.

- Salade « à la liégeoise »
- ...