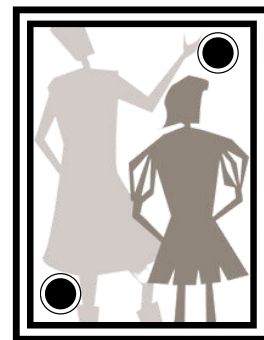


“ Un **Saumur Champigny** frais, gouleyant.... Le vin de copains par excellence ! Il sera le compagnon de tous vos moments conviviaux. ”



*Le Page*

**Cépage** 100 % Cabernet Franc

## Terroir

Côte de Parnay, en bordure de Loire.  
Sable argileux sur roche mère calcaire (tuffeau) du Crétacé.

**Superficie** 2.5 Ha      **Âge des vignes** 25 à 30 ans      **Rendement** 50 Hl/Ha

## Conduite du vignoble

Agriculture durable depuis 2005, certifié Terra Vitis depuis 2011 et travail en Agriculture Biologique depuis 2016 (certification en 2019).  
Enherbement naturel et préservation de la biodiversité (plantation de haies, de rosiers...) afin de favoriser les auxiliaires naturels de défense.

## Vinification et élevage

Vendanges manuelles. Egrappage et tri sur table, puis mise en cuve des baies pour pressurage naturel par gravitation. Fermentation à basse température. Elevage en cuve inox de 8 mois pour préserver la fraîcheur et les arômes de fruits rouges des raisins.

## Commentaire de dégustation

Sa vinification permet de conserver tous ses arômes de fruits rouges (framboise, cassis,...) caractéristiques du Saumur Champigny. Ses tanins légers lui confèrent une bouche particulièrement veloutée tout en gardant une fraîcheur et une légèreté très agréable, avec une légère finale acidulée.

## Accords mets-vin

Le Page est là pour vous servir et vous honorer lors de repas entre amis. Frais, fruité avec une belle matière élégante, il pourra vous accompagner tout au long du repas et particulièrement sur des charcuteries, des viandes froides ou grillées...

## Conservation

Splendide dans sa jeunesse, il peut néanmoins se conserver jusqu'à 5 ans dans une bonne cave.

## Quelques récompenses au fil des millésimes

Médaille d'Argent Challenge Millésime Bio (2023), 1 étoile Guide Hachette des Vins (2023), Liger d'Or (2022), Médaille d'Or Concours des Vins du Val de Loire (2022), 2 étoiles Guide Hachette des Vins (2022), 1 étoile au Guide Hachette des Vins (2020), Liger d'Or (2019), Médaille d'Or Concours des Vins du Val de Loire (2019), Médaille d'Or International Wine Challenge (2019)...

