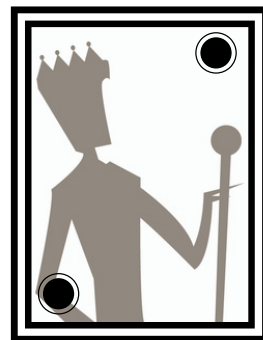


AOP Saumur Champigny

“ Issu d'une parcelle dédiée de vieilles vignes, ce **Saumur Champigny** s'impose sur une table, particulièrement dans son magnum altier, du plus bel effet lors de vos dîners.

Un vin élégant, royal et harmonieux. ”



Le Roi

Cépage 100 % Cabernet Franc

Terroir

Sur la côte de Parnay, en bordure de Loire.
Argilo-calcaire du Turonien Supérieur (craie de tuffeau verte).

Superficie 2 Ha **Âge des vignes** 45 ans et plus (Sélection parcellaire de vieilles vignes)

Rendement 30 HL/Ha

Conduite de la vigne

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. Macération de trois à quatre semaines avec pigeage pour extraire la puissance et la concentration de ces raisins de 50 ans. Fermentation lente à basse température. Puis entonnage en foudre de chêne français de la Forêt de Tronçais pour un élevage de 18 à 24 mois.

Commentaire de dégustation

Le Roi tient son rang : ce vin est charpenté et harmonieux. La bouche complexe tend vers une finale longue et d'une grande tendresse. Un vin élégant qui allie avec harmonie des notes fraîches et gourmandes de fruits noirs mûrs et un boisé fondu épicé.

Accords mets-vin

Il accompagne avec noblesse vos rôtis et côtes de bœuf, volailles et petits gibiers, mais aussi le kouloubiac de saumon ou le sandre au vin rouge, les terrines campagnardes ou les fromages puissants.

Conservation

Le Roi est un vin de belle garde, il s'exprimera au mieux après 3 années et pourra se conserver plus de 10 ans dans une bonne cave. Il est également proposé dans un élégant magnum.

Quelques récompenses au fil des millésimes

Médaille d'Argent Challenge Millésime Bio (2023), Médaille d'Argent Decanter (2021), Médaille d'Argent Mundus Vini (2019), 1 étoile Guide Hachette, 16.5/20 Le Point, 15/20 Guide Bettane et Dessauve (2020), Médaille d'Argent Decanter (2017)...

