Saumur Champigny "Les Folies" Vieilles Vignes, Domaine du Val Brun



La famille Charruau est propriétaire du domaine du Valbrun à Parnay depuis 1722. Les veilles vignes de cabernet-franc de 55 à 60 ans sont conduite en culture bio. Elles se situent sur des terrasses alluviales et flanc de coteau dominant la Loire.

Origine: la vigne 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 avec légers remontages. Elevage 8 mois en cuve inox et béton.

Dégustation: Vin riche et puissant, belle longueur. Nez plaisant de fruits rouges et noirs (cassis, framboise, cerise), tirant sur le sous-bois et le tabac en vieillissant. Palais rond, fruité et charnu.

Potentiel de garde: Variable suivant les goûts, 2-3 à 6-7 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Il convient de le servir avec charcuteries, de la viande rouge, de l'agneau...

- Saucissons
- Couronne d'agneau en croûte de moutarde
- ...