

# CLOS DE L'ECHELIER 2014

A.O.C. SAUMUR CHAMPIGNY



## LOCALISATION

Au sud-est de Saumur sur la commune de Dampierre sur Loire.  
Clos de murs, 1ha80, vieux de 300 ans regardant la Loire.

## CEPAGE

Cabernet Franc

## TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE

Argilo-calcaire dit Turonien Supérieur.

Très peu de sol soit environ 30 à 50cm et ensuite nous sommes directement sur la roche.

Travail à la vigne : biologique et biodynamique – label Biodyvin et certification Ecocert.



## VINIFICATION

Vendange manuelle en caissettes, table de trie pour la vendange avant encuvage par tapis roulant.

Fermentation en cuve tronconique Stockinger à une température de 16 à 22 degrés de façon à extraire le maximum d'arômes et de gras ; fin des fermentations à une température de 24 degrés.

Cuvaison de 10 à 15 jours, 50% grappes entières sur cette cuvée en fonction des années.

## ROBE

Robe rouge vif avec des reflets violets.

## NEZ

Elégant, sur des arômes fruités de cerise et de fraise.

## BOUCHE

Ample et grasse avec beaucoup d'élégance.

## ACCORDS GASTRONOMIQUES

Viandes rouges tartare et gibiers.

