

Saumur Champigny Château **Yvonne**



<u>Cépage / Variety</u>	100 % Cabernet Franc
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	15 à 50 ans / 15 to 50 years
<u>Terroir / Soil</u>	Argilo calcaire sur Tuffeau. Clay and limestone on Tuffeau.
<u>Vinification / Wine making</u>	Vendanges manuelles. Macération en cuve sans levurage pendant 4 semaines. Pas de thermorégulation, la macération se déroule en cave troglodyte. Fermentation malolactique en barriques de 225 litres donc 20% neuves. L'élevage s'effectue en trois étapes : 12 mois en barriques, puis 6 mois en foudre bois et enfin 3mois en cuve. Manual harvest. Maceration in vats without yeasting for 4 weeks. No thermoregulation, the maceration takes place in a troglodyte cellar. Malolactic fermentation in 225-litre barrels, 20% of which are new. Maturing takes place in three stages: 12 months in barrels, then 6 months in wooden tuns and finally 3 months in vats.
<u>Dégustation / Tasting</u>	Notes de cerises, de framboises et un fumé incomparable, la bouche est salivante avec toujours le côté crayeux et frais. Notes of cherries, raspberries and an incomparable smokiness, the mouth is salivating with always the chalky and fresh side.
<u>Conservation / Storage</u>	10 à 15 ans / 10 to 15 years
<u>Accords / Food pairing</u>	Volaille, fromage doux, bœuf, porc. Poultry, mild cheese, beef, pork.

CHATEAU YVONNE
16 rue Antoine Cristal 49730 PARNAY