



DOMAINE Des SANZAY

CABERNET DE SAUMUR - *Domaine 2008*

CÉPAGE : Cabernet Franc 100 %

ÂGES DES VIGNES : de 35 à 50 ans

VIGNOBLE : Vigne conduite en agriculture raisonnée et développement de la biodiversité par le biais de l'implantation d'une Zone Ecologique Réserve sur l'appellation Saumur-Champigny. La ZER est un espace « non cultivé », sans apports de pesticides et de fertilisants, dans lequel les viticulteurs ont sélectionné et intégré une trentaine d'essences d'arbres et d'arbustes qui abritent des ennemis naturels des ravageurs de la vigne, ce qui permet d'élever la diversité et l'abondance des organismes vivants dans le paysage du vignoble de Saumur Champigny et de limiter l'apport de pesticides et d'engrais. De plus, l'enherbement de toutes les parcelles et le travail du sol entraîne une réduction de la vigueur du cep, la baisse de rendement et en déduction une amélioration de l'état sanitaire de la vigne. Ces effets ont un impact sur le potentiel qualitatif de la vendange et on assiste à une amélioration des qualités organoleptiques des vins (augmentation du degré alcoolique, baisse de l'acidité, amélioration du potentiel polyphénolique). Une Densité de 4500 pieds/ha

CARACTÉRISTIQUES DU TERROIR : Argilo-Calcaire sur sous-sol de Tuffeau. Cette roche calcaire du crétacé supérieur absorbe les précipitations hivernales et restitue à la vigne sans excès une alimentation hydrique régulière nécessaire à la parfaite maturation des raisins. Une autre qualité de ce terroir est sa forte capacité à emmagasiner la chaleur solaire le jour pour la restituer la nuit.

DONNÉES TECHNIQUES : Vendanges Mécanique et Manuel en octobre 2008 (rendement de 36 hl/ha), Tries sur tapis puis éraflage, Pressurage, Fermentation à 18°C, Elevage en cuve et Mise en bouteille par nos soins en mars 2009. % vol acquis : 12.5° - Sucre résiduel : 4.4 g/l

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION : Ce Cabernet de Saumur a une belle robe rose pâle. Issu de cabernet franc récolté sur des sols calcaires, ce vin a un nez plaisant et friand de petits fruits rouges acidulés comme la groseille et de bonbon anglais. En bouche, souplesse et fraîcheur. Une note finale tendre, persistante et désaltérante. Ce vin se consomme généralement dans l'année, mais peut néanmoins attendre jusqu'à 2 ou 3 ans.

CONSEIL DU SOMMELIER : Servir frais à 8-10°C, seul à n'importe quelle heure de la journée ou sur vos repas champêtres (salade composée avec des légumes du soleil, charcuteries, grillades).

CONDITIONNEMENT : Bouteille Anjou Ecusson 75 cl



93, Grand'rue - 49400 Varrains

Tél. 02 41 52 91 30 - fax 02 41 52 45 93

www.domaine-sanzay.com - didier-sanzay@domaine-sanzay.com

