



DOMAINE Des SANZAY

SAUMUR CHAMPIGNY - 2007

CÉPAGE : Cabernet Franc 100%

ÂGES DES VIGNES : de 35 à 50 ans

VIGNOBLE : Vignes conduites 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).

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. Le Nom Champigny provient d'ailleurs du Latin "Campus Ignis" qui signifie "Champs de feu".

DONNÉES TECHNIQUES : Vendanges Mécanique entre le 1^{er} et 13 octobre 2007, rendement de 51 hl/ha, Tries sur tapis puis éraflage, Macération de quinze à vingt jours, Fermentation par maîtrise des températures, Elevage en cuve et Mise en bouteille par nos soins en avril 2008. % vol. : 12.8°.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION : Issu de Cabernet Franc récolté sur des sols calcaires, ce vin vous réjouira tout au long de la dégustation. D'un rouge soutenu, franc et limpide, ce "2007" libère des parfums intenses et élégants de fruits rouges bien mûrs. Ce fruité se prolonge dans une bouche fraîche et harmonieuse aux tanins déjà arrondis. Un bel ambassadeur de son AOC ! Ce vin peut se consommer dans les 2 à 3 ans, et peut attendre jusqu'à 5 à 6 ans s'il est bien conservé.

CONSEIL DU SOMMELIER : Servir à température de cave 12-13°C, tout au long d'un repas simple et chaleureux (charcuteries, viandes blanches et rouges, fromages)

CONDITIONNEMENT : Bouteille Anjou Ecusson 75 cl

RÉCOMPENSES

Médaille d'Or

Concours des Vins de Saumur 2008

Médaille d'Argent

Concours Général Agricole Paris 2008

Coup de Cœur

au Guide Hachette 2009



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

