



# DOMAINE Des SANZAY

## Méthode Traditionnelle Rouge

### Le Préféré du Tonton Curé

**CÉPAGE :** Cabernet Franc 100 %

**ÂGES DES VIGNES :** de 35 à 50 ans

**L'ANECDOTE :** Le Tonton Curé n'ai pas le fruit de notre imagination ! Le Père André Sanzay a bel et bien existé. De nature joviale et festive, il avait élu pour élixir favori la Méthode Traditionnelle Rouge qui a vu le jour dans le Saumurois au début des années 1960. Décédé en 1995, la cuvée a pris son "surnom" en sa mémoire !

**VIGNOBLE :** La Vigne est conduite en agriculture raisonnée avec le développement de la biodiversité par le biais de l'implantation d'une Zone Ecologique Réserve sur l'appellation Saumur-Champigny 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 l'aération du sol, la réduction de la vigueur du cep, la baisse de rendement et en déduction l'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 du Turonien.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 en octobre 2006, Rendement de 47 hl/ha, Tries sur tapis puis éraflage, Macération de quinze à vingt jours, Fermentation entre 22 et 28°C pendant 3 semaines, Elevage en cuve et Mise en bouteille par nos soins en mars 2006. Vin sur lattes : 16 mois. Dégorgement en juillet 2007.

**COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :** La robe est rubis, les bulles sont fines et persistantes, la bouche est franche et explose d'arômes complexes de fruits rouges, notamment le cassis.

**CONSEIL DU SOMMELIER :** Servir à température de 8-10°C à l'apéritif, ou en accompagnement de desserts aux fruits rouges.

**CONDITIONNEMENT :** Bouteille Champenoise 75 cl

