

Sauvion « Les Roches Cachées »



Type de vin

Rouge



Appellation & Région viticole

Chinon | Vallée de la Loire



Cépages

Cabernet Franc (100%)



Producteur

Sauvion à Vallet (44330)



Commentaire

Apporter du plaisir et le partager aux autres. C'est en quelque sorte la philosophie qui a animé la famille Sauvion depuis maintenant 4 générations. Ainsi, elle se définit volontiers comme « des façonneurs de plaisir », qui, chaque année, se plait à présenter de nouvelles saveurs aux œnophiles. L'AOC Chinon se situe au cœur du Val de Loire et s'étend sur 18 communes et représente 2 300 ha de vignes. A dominante Argilo calcaire, vigne plantée sur les coteaux et pieds de coteaux. La macération dure 20 jours, afin de faire ressortir tous les arômes du cépage et d'avoir une belle couleur, sans avoir un vin étouffant. Une fermentation malolactique est effectuée, qui permet d'avoir une fin de bouche ronde et un peu lactée. Elevage en cuve pendant 4 à 8 mois afin que les arômes s'arrondissent et prennent un peu de maturité.



Dégustation

Robe rouge rubis, assez intense. Nez expressif, aux notes de fruits rouges frais tels que la fraise et la framboise, mais aussi un peu compotés. En bouche ce vin plein de jeunesse a une structure tonique, élégante et aromatique. Bouche très ronde facile à boire.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6

