

ENCHENTOIR ROUGE

AOC SAUMUR PUY NOTRE DAME

☆ Commentaire de dégustation

Robe rouge pourpre foncé. Le nez évoque la gentiane, le bâton de réglisse, les parfums de sous bois prennent la suite avec des notes de girole de truffe quand le vin a pris de l'âge. La concentration ne supprime pas l'élégance et la complexité. La fraîcheur est toujours au rendez-vous avec une attaque franche des tannins amples et suaves pour finir sur une très longue tenue en bouche.

Voilà la vraie signature de son lieu de naissance : l'Enchentoir (lieu dit)

☆ Accords Mets & Vins

- Un Chapon farcie au Foie gras
- Le célèbre Lièvre à la Royal (pas évident à réussir...)
- Une Côte de bœuf et son confit d'échalote
- Un Carré d'agneau
- Un Risotto aux truffes

2400
Bouteilles

90
Magnums

☆ Dégustation

- Entre 14 et 16°
- Un carafage d'une heure lui sera bénéfique
- Garde 20 ans et plus

☆ Production

En culture Biologique depuis 1998 – Biodynamie depuis 2010, 100 % CABERNET FRANC, Vendange Manuelle sur la parcelle de l'Enchentoir. Sol du turonien moyen sur craie tufeau avec altération de craie sur le haut de la parcelle, Coteaux exposés au sud, Vignes de sélection massale sur porte greffe Téléki 5BB âgées de 60 ans, taillées en Guyot-Poussard alterné, enherbement naturel entre les rangs. buttage fait en février puis retiré en avril., Entretien sous le rang fait en lame inter-ceps durant la période estivale.

Les préparations Biodynamiques sont au nombre minimal de 3 :

- 1 500 Maria Thun en fin d'automne avant le solstice d'hiver
- 1 ou 2 bouses de corne 500 au printemps
- 1 silice de corne 501 après fermeture de la grappe

☆ Vinification

Les raisins sont en totalité égrappés. La macération en cuve béton est de 8 semaines en infusion sans levurage, sans chaptalisation et sans additif. L'élevage de 12 mois est fait en barriques de 1 à 6 vins puis la mise en masse est faite durant 6 mois en cuve béton. Du soufre est ajouté à la mise en bouteille. Aucun soufre n'est apporté durant la vinification jusqu'à la mise en bouteille.

