

L'ENCHENTOIR



CERTIFICATION BIO DEPUIS 1998
BIODYNAMIE DEPUIS 2010

AOC SAUMUR PUY-NOTRE-DAME
100 % CABERNET FRANC



Longueur, élégance, concentration et tannins suaves, la signature de son lieu de naissance : le lieu-dit de l'Enchentoir.

PRODUCTION

Vignes de sélection massale plantées en 1959
Sols : lieu-dit l'Enchentoir, sol du Turonien moyen sur craie tufeau avec altération de craie sur le haut de la parcelle. Coteaux exposés au Sud.
Vendanges manuelles.

VINIFICATION

Vendange égrappée en totalité.
Macération de 4 semaines.
Encuvage sans soufre, macération de 6 jours en infusion, vinification naturelle.
Élevage de 12 mois en amphores de 800L et en fûts de chêne de 600L de 6 vins.
Vin non filtré, non sulfité.

DÉGUSTATION

Robe rouge pourpre foncé.
Nez de gentiane, de bâton de réglisse, puis parfums de sous-bois, notes de girole, de truffe, à venir avec l'âge.
Bouche sur la concentration, l'élégance et la complexité. Fraîcheur toujours au rendez-vous avec une attaque franche, des tannins amples et suaves, pour finir sur une très longue tenue en bouche.

DÉGUSTATION ET GARDE

14-16° 20 ans et +
Carafage d'1 heure

ACCORDS METS-VINS

Chapon farci au foie gras
Lièvre à la royale (pas évident à réussir...)
Carré d'agneau
Risotto aux morilles