BAGATELLE AOC SAUMUR

☆ Commentaire de dégustation

Robe rouge Carmin, nez frais de framboise mur. L'attaque en bouche est net franche et pleine de fraicheur.
Les tannins sont doux peu présent et soyeux. La persistance est courte.
C'est LA cuvée du Manoir de la Tete Rouge et c'est ce que l'on doit attendre d'un Saumur, délicat et simple.

☆ Accords Mets & Vins

- Brandade de morue
- Poulet-Fritte
- Boudin noir pomme rissolée
- Petit plateau entre copains

18900
Bouteilles

0
Magnums

☆ Dégustation

- Entre 12 et 14°
- Pas de carafage
- Garde entre 4 et 6 ans

☆ Production

En culture Biologique depuis 1998 – Biodynamie depuis 2010
100 % CABERNET FRANC, Vendange Manuelle sur 6 parcelles
30% du Jurassique, 60% d'argilo calcaire du Turonien, 10% de limons graveleux
Vignes âgées de 15 à 30 ans, taillées en Guyot-Poussard alterné, enherbement naturel entre 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

Macération de 3 semaines en infusion sans levurage, sans chaptalisation et sans additif.
Élevage en cuve béton sans soufre jusqu'à la mise en bouteille de mai.
Ajout de 25 a 30 mg de soufre à la mise en bouteille.