



A.O.C. SAUMUR CHAMPIGNY

« *Domaine Des Troglodytes* »»

Les caves Plouzeau travaillent avec une charte avec les vignerons. Cette charte leur impose un cahier des charges précis à partir du mois de juin et jusqu'à la mise en bouteille. Ainsi, les vins correspondent au style des Caves Plouzeau. Ces vins sont mis en bouteille à la propriété avec le plus grand soins et stockés dans nos caves creusées dans le roc, sous le château de Chinon.

ORIGINE

Encépagement : 100 % Cabernet Franc

Situation : Commune de Souzay-Champigny.

Sol : Plateaux Argilo-Calcaire.

Age Vignes : 15 ans

Production annuelle de 40.000 bouteilles.

VINIFICATION ET ANALYSE

Vinification traditionnelle avec une macération de 2 semaines.

Acidité totale : 3,7 g/l

Degré alcoolique : 12°

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

L'œil : Limpide et brillant. Couleur rubis foncé avec des reflets violacés.

Le nez : Très aromatique, agréable et riche. Arômes de fruits rouges légèrement confiturés et de violette.

La bouche : Tanins souples et présents. Belle générosité.

CONSEILS

Se sert habituellement vers 14°.

Il accompagne très bien les volailles et les gibiers.