

# Château d'Eternes

## Saumur 2014



Les révélateurs des domaines  
Un label de tradition  
ancré au cœur du Val de Loire



### Découverte sensorielle :

D'une belle intensité La robe est très attractive... rubis aux reflets violacés. C'est avec une grande gourmandise que Le nez se livre avec une belle fraîcheur juvénile : les petits fruits rouges frais et très légèrement cuits du cabernet franc ligérien (fraises, framboises, fraises des bois et une pointe de cassis)... les arômes floraux (violette et iris) finissent ce concerto très printanier... caractéristique des vins de la Loire

L'attaque en bouche est souple, légère et veloutée à la fois. L'extraction douce des composés de la pellicule lors de la macération des raisins récoltés sur un terroir de calcaire a permis d'obtenir des tannins souples et ses merveilleux arômes de petits fruits rouges...

### Conseils de service et associations mets vins :

Servi à une température de 15 - 17°C, ce vin accompagnera délicatement:

- de nombreuses charcuteries (Rillauds d'Anjou, rillettes, jambons fumés...)
- des poissons de rivières à chair dense avec sa sauce vin rouge réduite montée au beurre
- du pot au feu ou de la tête de veau,
- du boudin noir froid ou poêlé, des grillades de porc,
- des tartares ou carpaccios de bœuf,
- des fromages à pâte molle (reblochon, brie, camembert fermier...)

### ENCEPAGEMENT :

Cabernet Franc 100%

### TERROIR :

Argilo Calcaire

### VINIFICATION :

- Travail consciencieux à la vigne : taille adaptée à l'AOC, enherbement des inter – rangs et travail de certains.
- Ramassage des raisins avant la pluie à une jolie maturité. Vendanges délicates pour le plus grand respect des raisins les 9 et 15 octobre 2014.
- Egrappage total des raisins, puis tris sur table et adaptations des conditions de macération à l'année (contrôle des températures entre 23 et 26 °C, durée d'extraction de 13 et 18 jours)
- En fin de fermentation Malo lactique au soutirage le vin est oxygéné avec douceur et aucun soufre rajouté pour garder la complexité aromatique. Celui ci sera ajusté raisonnablement avant la mise en bouteilles en Mai 2015



Tel le Château de la Belle au bois dormant, le Château d'Eternes est un bijou à dévoiler.

L'abbesse de Fontevraud ne s'était pas trompée : ce château situé aux confins du Poitou, de l'Anjou et de la Touraine était son clos préféré. Amateur de patrimoine et de vins de Saumur, faites une escale : admirez les caves souterraines et dégustez le Saumur blanc, le Saumur brut et le Saumur Puy Notre Dame.