

# Château d'Eternes

## Saumur

### Puy Notre Dame 2012



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



#### Découverte sensorielle:

Eblouissante, la robe rouge rubis possède de délicats reflets grenat - violacés dans ses plis...  
Le nez allie les arômes de fruits rouges et noirs, une pointe délicate d'épices et de réglisse noire.  
La bouche assez ronde pour ce millésime capricieux, ou il a fallu bien trier les raisins murs attendus patiemment malgré l'eau... est joliment équilibré, sans tanins et sans amertume... un vin tout en fruits!

#### 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...)

*Dégustation Jean Michel MONNIER  
Œnologue*

**Cépages :** Cabernet franc 100%

**Terroirs:** Argilo-calcaire

#### Critères techniques d'élaboration:

- Travail consciencieux à la vigne : taille adaptée à l'AOC, enherbement des inter-rangs.
- Ramassage des raisins sur ce millésime très délicat entre les gouttes d'eau à une jolie maturité.
- 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 15 à 20 jours en moyenne...)
- En fin de fermentation Malo lactique, le vin est fortement aéré afin de valoriser le potentiel aromatique avant l'assemblage du printemps.



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.