

# Château d'Eternes

## Clos des Aubreis

### Saumur

### Puy Notre Dame 2013



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



#### Découverte sensorielle:

La robe est magnifique, dense avec une grande profondeur. La teinte est grenat – très violine sur les bords et presque noire au cœur du verre. Le nez est dense, suave à dominante de fruits noirs cuits, tout en ayant l'élégance du terroir de calcaire des plus belles parcelles du Saumurois sur le coteau du Château d'Eternes. La bouche est ronde ample et généreuse. Son réseau de tanins bien présent et solide lui permettra de s'harmoniser avec de nombreux mets goûteux

#### Conseils de service et associations mets vins :

Après un carafage d'une heure et un service à température ambiante (18 - 20°C), le vin livrera plus facilement sa palette aromatique et son opulente structure sur:

- des viandes rouges goûteuses (les gros gibiers à poils : sanglier, chevreuil, une côte de bœuf grillée aux sarments de vigne, un Tournedos Rossini, une épaule d'agneau...)
- les petits gibiers à plumes et à poil, et leurs homologues de basse-cour (civet de lièvre au vin rouge accompagné de dés de poitrine fumée, de petits croûtons à l'ail, de champignons et de pommes vapeur
- les fromages qu'ils soient à croûte fleurie (Brie, Saint Marcellin) ou à croûte lavée (Livarot, Pont L'Evêque, Époisses, Reblochon)

**Cépages :** Cabernet franc 100%

**Terroirs:** Argilo-calcaire

#### Critères techniques d'élaboration:

- Attente d'une maturité optimale et vendanges à la mi-octobre après des contrôles de maturités réguliers.
- Grappage total des raisins, adaptation des conditions de macération à l'année (contrôle des températures entre 24 et 28 °C, durée d'extraction de 24 jours...)
- En fin de fermentation malolactique, aérations et soutirages répétés pour valoriser tous les acquis couleur, complexité aromatique, charpente structurale, début d'élevage en cuve.
- Elevage de 8 mois en barriques
- Assemblage des différentes barriques, puis filtrations et 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.