

Château d'Eternes

Saumur

Puy Notre Dame 2014



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.
- Contrôles de maturité et dégustations répétées des raisins tous les 3 jours afin de déterminer la date optimale des vendanges pour une très belle maturité du Cabernet franc.
- Egrappage total des raisins et adaptation des conditions de macération à l'année (contrôle des températures entre 23 et 29 °c, durée d'extraction longue mais en douceur...)
- En fin de fermentation Malo lactique, après le deuxième soutirage le vin est oxygéné régulièrement afin de valoriser toute la complexité aromatique, et d'étoffer la charpente.
- Mise en bouteilles après une filtration sur terre.

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, cette densité apportée par la très belle maturité du "Breton" ligérien se termine avec des tanins ronds et soyeux.

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)

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



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.