



AMATEUS BOBI

AOC SAUMUR CHAMPIGNY

2018

Sols : argilo-calcaire à dominante calcaire

Âge des vignes : 65 ans, en culture biologique

Cépage : Cabernet franc

Vendanges : manuelles, ramassage en caisses de 20 kg avec tri à la vigne

Rendement : 35hl/ha

VINIFICATION NATURELLE

Vendange égrappée

Macération de 30 jours, on recherche plus d'extraction mais toujours de façon mesurée

Élevage de 18 mois en fûts de chêne

DÉGUSTATION

Vin structuré et minéral.

D'un bel équilibre entre structure et minéralité, ce vin, issu d'une vieille vigne sur sol calcaire, est charpenté de tanins fins et veloutés. La bouche est tendue, voire saline, et l'aromatique complexe, entre fruits rouges et sous-bois.

Vin de gastronomie, cette cuvée s'accorde parfaitement avec des mets fins et élaborés, viandes rôties, fromages.

À déguster dans les 15 années

DOMAINE BOBINET

Émeline Calvez & Sébastien Bobinet - vignerons

315 Route de Montsoreau, 49400 SAUMUR

+33(2)41676250 - domaine-bobinet@orange.fr

www.domaine-bobinet.com