



LES LANDES

AOC SAUMUR CHAMPIGNY

2016

Sols : Argiles rouge et silex

Âge des vignes : 55 ans, en culture biologique

Cépage : Cabernet Franc

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

Rendement : 35 hl/ha

VINIFICATION

- Raisins égrappés
- Macération de 35 jours. Extraction recherchée mais mesurée
- Élevage de 18 mois en fûts de chêne

DÉGUSTATION

Vin généreux et complexe.

Soyeux, dense et complexe, d'une générosité explosive, on ressent l'influence des argiles rouges de cette parcelle. Cuvée structurée de tanin fins et veloutés, l'aromatique est à dominante épicée et baies noires. Une très belle énergie circule en bouche.

Vin de gastronomie, Les Landes accompagne parfaitement les mets élaborés, les viandes rouges cuisinées, le chocolat.

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