

Fiche Technique

Le P'tit Domaine



Saumur Champigny Rouge *Le Coup d'Douze*



Le P'tit Domaine est dirigé avec passion par Richard Desouche. Sa production témoigne du respect du terroir et de l'investissement personnel du vigneron. L'objectif du domaine est de mettre tout en œuvre pour respecter les valeurs intrinsèques du terroir et du cépage. Délicates, les cuvées du P'tit Domaine expriment les fameuses notes de cerise et le caractère propre aux vins de l'appellation.



Le P'tit Domaine met en valeur deux terroirs : " Les Bonneveaux " en appellation Saumur-Champigny et " Entre Deux Voyes " en appellation Saumur. La vinification se fait de manière traditionnelle en cuves inox et l'élevage en barriques sans bois neuf afin de ne pas marquer les vins et de préserver la fraîcheur du fruit. Richard Desouche fait également partie de l'équipe du célèbre domaine Clos Rougeard.



100 % Cabernet Franc

Robe : Rouge violacée.



Nez : un cabernet franc qui dégage de belles notes de cassis et de violette.

Dégustation : En bouche, la structure est fraîche avec des tanins nets et aériens. La finale élégante laisse entrevoir de délicates notes de fruits rouges acidulés.



Idéal sur une belle planche de charcuterie.

Potentiel de garde : environ 6 ans.



Fiche Technique

Le P'tit Domaine



Saumur Champigny Rouge *Les Bois Blancs*



Le P'tit Domaine est dirigé avec passion par Richard Desouche. Sa production témoigne du respect du terroir et de l'investissement personnel du vigneron. L'objectif du domaine est de mettre tout en œuvre pour respecter les valeurs intrinsèques du terroir et du cépage. Délicates, les cuvées du P'tit Domaine expriment les fameuses notes de cerise et le caractère propre aux vins de l'appellation.



Les Bois Blancs est la cuvée historique du Domaine. Les vignes sont cultivées sur un terroir argileux. Elevé en barrique, l'idée était de présenter l'authenticité de l'appellation par un vin de terroir et de caractère.



100 % Cabernet Franc

Robe : Rouge violacée.



Nez : Au nez, on retrouve des notes de fruits rouges comme la framboise et la cerise, accompagnées d'une touche florale.

Dégustation : En bouche, la structure est souple et ses tannins soyeux, avec une finale minérale. La cuvée Les Bois Blancs séduit immédiatement par son élégance et sa précision.



Idéal sur une belle pièce de boeuf ou un canard aux épices.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

Fiche Technique

Le P'tit Domaine



Saumur Champigny Rouge *Les Bonneveaux*



Le P'tit Domaine est dirigé avec passion par Richard Desouche. Sa production témoigne du respect du terroir et de l'investissement personnel du vigneron. L'objectif du domaine est de mettre tout en œuvre pour respecter les valeurs intrinsèques du terroir et du cépage. Délicates, les cuvées du P'tit Domaine expriment les fameuses notes de cerise et le caractère propre aux vins de l'appellation.



Née de ceps âgés d'un demi-siècle, cette cuvée a connu le bois comme toutes celles de la propriété : son séjour de dix-huit mois en barrique n'a pourtant pas écrasé le vin. Terroirs : Argilo-calcaire avec des sables éoliens, commune de Varrains. Viticulture : vignoble conduit en agriculture biologique. Vendanges manuelles. Vinification : fermentation avec levures indigènes, macération en cuve de 21 à 24 jours, fermentation malo-lactique en cuve. Élevage : en barriques de 1 à 3 vins durant 18 mois puis 3 à 4 mois en cuve.



100 % Cabernet Franc

Robe : Rouge "cassis".



Nez : Au nez, on retrouve une multitude de fruits rouges et noirs relevé d'un trait vanillé et torréfié.

Dégustation : D'une structure tannique bien marquée, ce vin est équilibré et long et laisse une impression de souplesse et de facilité.



Quelques idées d'accord : lire Gargantua de Rabelais !

Potentiel de garde : environ 15 ans.

