

SAUMUR CHAMPIGNY 2022

« LES POUGES »

Domaine Leo Charruau



Situation : Parnay, non loin de Saumur, vendanges 2022. Ce sera le second millésime de Léo Charruau, de retour au domaine familial après quelques années dans le bordelais et des idées plein les bagages. Il y travaille 6,5 ha en agriculture biologique. A l'écoute de son terroir et toujours curieux du vin

des autres, les vins de Léo se veulent les plus vivants possible, vinifiés en amphore, en barriques de 500 L et en cuve béton brut. Pour Léo, le vin c'est des savoir-faire, beaucoup de passion et de réflexion, mais un peu de magie, aussi.

Encépagement : Cabernet Franc 100 %

Terroir : Argilo-calcaires sur roche-mère de Tuffeau

Température de Service : 16 à 17°C. Aération 1h avant.

Potentiel de Garde : 2024 à 2026

Observations : Son nez décline une palette aromatique complexe où s'expriment des notes de petits fruits noirs confiturés soulignés par des notes grillées, l'ensemble appuyé en arrière-plan par des effluves épicés au registre poivré d'où émerge une légère touche animale. De texture dense, le fruit est juteux, mais encadré par des tanins séveux aux grains fins. Le tactile de bouche est doté d'une grande finesse et de fraîcheur.



Quelques accords : carré de veau en croute d'herbes, Queue de bœuf au vin rouge, Abats simplement poêlés...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com

