



Château de Targé

49730 Parnay □

Tél : (+33) 2 41 38 11 50

Fax : (+33) 2 41 38 16 19

edouard@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr/

Saumur Brut Rosé

AOC Saumur Brut – Le sous-sol, il y a bien 80 millions d'années, s'est fait à la même époque (Crétacé supérieur) que celui de Vouvray et de Champagne. Ici, ce Brut façon Crémant est issu 100 % de Cabernet Franc. Que du fruit et du plaisir !



Superficie : 0.50 ha

Terroir : Argilo-calcaire du Turonien supérieur (Jurassique)
: le microclimat saumurois est le plus chaud et le plus sec de toute la Vallée de Loire.

Cépage : 100 % Cabernet Franc.

Rendements : 50 / 60 hl par ha

Avant récolte : sols travaillés et enherbés ; aucun engrais chimique, seulement du compost ; recherche de belles grappes naturellement saines (aération par éclaircissage, effeuillage,...) ; contrôle strict pour le label Agriculture Durable « Terra Vitis® ».

Récolte : entièrement manuelle, en cagettes ajourées, de grappes juste mûres pour garder la fraîcheur et le fruit.

Vinification : pressurage pneumatique, lent et doux, pour ne pas extraire d'amertume.

Elevage : le tirage se fait précocement au printemps, suivi par un repos sur lattes pour une durée minimale d'un an et demi.

A servir : bien frais, dans l'année qui suit, pour apprécier son fruit, en apéritif et sur des menus festifs ou estivaux.