



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/

Château de Targé

AOC Saumur-Champigny – Cabernet Franc de belle robe rubis ou grenat, au nez riche et plaisant sur le fruit, avec une attaque franche et soutenue par des tanins soyeux. Très apprécié en restauration, car il peut être servi aussi bien sur du poisson que de la viande, légèrement épicés.

Superficie : 18 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 : Cabernet Franc

Rendements : 45/50 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® ».

Vinification : en cuves inox thermorégulées après une réception rigoureuse avec double tri : macération, intensité des aérations et choix des températures en fonction du millésime, pour rechercher l'harmonie, le fruit et l'élégance tout en ayant du volume en bouche.

Elevage : En cuves inox, pour mise en bouteilles l'année suivante en Juillet

Sucre résiduel et alcool : < 2 g/L et >12,5 %

Conservation : à savourer dans les 5 ans.

Service : vers les 15°C, sur cuisine fine et légère parfois un peu relevée (bavette à l'échalotte, dinde à l'orange, raie aux câpres, queue de lotte à la moutarde,...). Parfait aussi avec un fromage de chèvre frais et poivré (Ste Maure de Touraine)

