

Château de Targé

49730 Parnay

02 41 38 11 50

paul@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr



Quintessence

Cette cuvée de vieilles vignes de Cabernet Franc est prélevée sur les terroirs argilo-calcaires remarquables du Clos du Moulin et du Gory, sur le bord du coteau de Parnay. La fin de vinification et l'élevage en fûts apportent des tanins fins et sucrés qui contribuent à en faire un vin subtil et racé. Il a été élaboré en collaboration avec Pierre Seillan, ancien maître de chai du Château et devenu un éminent vigneron à Saint-Emilion et en Californie.



AOC Saumur-Champigny

Cépage - 100% Cabernet Franc

Production - 3 000 à 5000 bouteilles par an

Superficie - 2 ha

Rendement - 30 à 35 hl/ha

Sols - Argiles sur tuffeau, pierre calcaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 25 à 50 cm dans l'argile, nourrissant ainsi les jeunes plants, puis s'entourent autour de la tuffe pour trouver d'autres nutriments et de l'eau, qui sont apportés par capillarité à travers la roche.

Climat - Le mésoclimat saumurois est le plus chaud et le plus sec de toute la Vallée de Loire.

Gestion du vignoble - Sols travaillés et enherbés, utilisation de compost naturel, recherche de belles grappes naturellement saines avec aération par éclaircissage et effeuillage. Des contrôles stricts sont imposés pour les labels Agriculture Durable *Terra Vitis* depuis 2000, *HVE - Haute Valeur Environnementale* depuis 2014, et *Agriculture Biologique* depuis 2017.

Vinification - Après un tri rigoureux, les raisins sont mis dans des petites cuves inox suréquipées pour la régulation thermique afin d'obtenir une température basse homogène pour une fermentation très lente. Entonnage avant la fin de fermentation en fûts de 400 litres neufs et d'un vin.

Elevage - Fin de fermentation alcoolique et malo 100 % en fûts, puis élevage de 12 et 15 mois avant assemblage, et mise en bouteille au printemps.

Alcool - 13,5 à 14,5% en fonction des millésimes

Conservation - Vin de longue garde qui peut s'apprécier aussi bien jeune à 2 ou 3 ans qu'après 20 ans en cave.

Service - Carafé et servir vers 17°C, accompagné d'un boeuf bourguignon, d'une volaille truffée, d'une viande grillée ou encore d'un dessert au chocolat.