



CHÂTEAU DE TARGÉ

Château de Targé

49730 Par nay

Tél : (+33) 2 41 38 11 50

Fax : (+33) 2 41 38 16 19

edouard@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr/

Cuvée Ferry

AOC Saumur-Champigny - Vieilles Vignes de Cabernet Franc de belle robe grenat, au nez riche sur le fruit, avec une attaque franche et structurée.



Superficie : 3 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 : 35 / 40 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 avec système de pigeage après une réception rigoureuse avec double tri : macération, pigeage (on enfonce les peaux de raisins avec des grilles dans le jus), intensité des aérations et choix des températures en fonction du millésime, pour rechercher l'harmonie, le fruit et bénéficier de la structure des raisins issus des vieilles vignes.

Elevage : En cuves inox et partiellement en fûts ayant servi pour la Quintessence, pour mise en bouteilles l'année suivante en fin d'année.

Sucre résiduel et alcool : < 2 g/L et >13 %

Conservation : à savourer dans les 10/15 ans.

Service : Carafé vers les 17°C, sur cuisine traditionnelle parfois un peu relevée (côte de boeuf, steak,...).