



CHÂTEAU DE TARGÉ

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

Quintessence

AOC Saumur-Champigny – Cette cuvée de vieilles vignes sur un terroir argilo-calcaire remarquable a été vendangée entièrement à la main à parfaite maturité. Les tanins fins et sucrés des barriques neuves contribuent à en faire un vin puissant et subtil. Il a été élaboré sur les conseils de [Pierre Seillan](#), un éminent *winemaker* de Saint-Emilion et de Californie.

Superficie : 1.50 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 : Vieilles Vignes de Cabernet Franc (plus de 40 ans)

Rendements : 30/35 hl par ha

Avant récolte : vendange faite à la main et double tri à la réception.

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

Vinification : petites cuves inox thermorégulées de 50 hl, optimisant une meilleure régulation thermique et la qualité du rapport matière / jus. Entonnage directement à chaud en doubles barriques de chêne neuves.

Elevage : Fin de fermentation alcoolique et malo 100 % en fûts. Elevage entre 12 et 15 mois, puis après assemblage mise en Bt au Printemps.

Sucre résiduel et alcool : < 2 g/L et >13,5 %

Conservation : il convient d'attendre 2 / 3 ans après récolte : peut se garder 15 ans

e.

Service : à carafes vers 17°C et servir sur les mêmes menus proposés pour un Saint-Emilion (côte de bœuf, desserts au chocolat,...)

