



**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 Blanc

**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 un assemblage tout en fraîcheur et en élégance de Chenin Blanc et de Cabernet Franc.



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 : 70 % Chenin Blanc, 30 % 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 : après assemblage, le vin est élevé en fûts de 3 vins pour acquérir un peu de velouté.

Le tirage se fait au printemps, suivi d'un repos sur lattes pendant au moins deux ans et demi /trois ans.

A servir : bien frais, soit dans l'année pour la fraîcheur, soit dans les deux ou trois ans deux ou trois ans pour apprécier son évolution et sa complexité. Pour l'apéritif tout comme pour accompagner l'ensemble d'un repas fin (caviar d'aubergine, gaspacho, mousseline de poisson,...)