

Château de Targé

49730 Parnay

02 41 38 11 50

paul@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr



Saumur Brut Rosé

Le sous-sol, il y a 90 millions d'années, s'est fait à la même époque — Crétacé Supérieur — que celui de Vouvray et de Champagne crayeuse. Ici, ce Brut façon Crémant est un pur Cabernet Franc qui met en valeur toute la fraîcheur et les arômes fruités typiques du cépage, pour un vin de fête très apprécié lors des mariages et autres célébrations.



AOC Saumur Brut

Cépage - 100% Cabernet Franc

Production - 3 000 bouteilles par an

Superficie - 0,5 ha

Rendement - 50 hl/ha

Sols - Argiles sur tuffeau, pierre calcaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 90 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 - Vendanges manuelles en caissettes ajourées pour sélectionner les grappes juste mûres pour garder la fraîcheur et le fruit. Pressurage pneumatique direct, lent et doux afin de ne pas extraire d'amertume, et fermentation faite en cuve.

Élevage - Le tirage se fait précocement en hiver, suivi d'un repos sur lattes pendant une durée minimale d'un an.

Alcool et sucres - 12,5%, et 3 à 5 g/l en fonction des millésimes.

Conservation - A boire dans les 2 ans.

Service - Bien frais, peut s'apprécier en apéritif, sur des menus festifs ou estivaux. Cependant, c'est un vin que nous aimons également boire sans accompagnement, au bord d'une terrasse ou lors d'une soirée, pour en déguster le fruit en toute simplicité.