



Happycurien

La promesse des vignerons

CHÂTEAU DE TARGÉ

Quintessence
AOC Saumur-Champigny

> Cépage(s)

100 % Cabernet Franc

> Degré d'alcool

13,5 à 14,5 % Vol.

> Production

2 000 à 5 000 bouteilles/an

> Rendement

30 à 35 hl/ha

> Vinification

Après un tri vigoureux, 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 double-barriques neuves.

Elevage <

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

Accords Culinaires <

Viandes grillées ou en sauce, gratins ou encore desserts au chocolat.

Conservation <

Vin de longue garde, 20 ans, mais qui peut aussi s'apprécier jeune.

Service <

Servir à 17°C, vin à carafes.



75 cl