

Domaine Mélaric - Saumur Puy Notre Dame

Clos de la Cerisaie 2019



Cette cuvée est issue d'une parcelle (1 ha) de vieux Cabernet franc âgés de 50 ans. Les vignes sont cultivées en bio depuis 1998.

Le Terroir : la parcelle se situe en bas de pente de la butte de la Cerisaie sur son versant est. Le sol assez froid constitué d'argiles limoneuses sur 40 à 60cm repose sur une roche mère de craie tuffeau.

Vinification et élevage : La récolte est réalisée manuellement en cagette afin d'apporter le raisin entier au pressoir. Les raisins sont éraflés. La fermentation (levures indigènes) et la macération assez courte se prolongent sur 14 jours en infusion (micro remontage pour humecter le chapeau).

Le vin est entonné en décembre 2019 en fût de 228 à 400L neuf (à 15%) à 8 vins. Soutirage en masse en décembre 2021. Elevage en cuve pendant 3 mois jusqu'à la mise en bouteille.

Date de récolte : 3 octobre 2019

Mise en bouteille : 16 février 2022

Alcool = 13.8 / pH = 3.4 / SO2 total < 15 mg/L

Acidité volatile = 0.53 / AT = 3.7

Production 2019 : 3750 bouteilles - 210 magnums

Le Vin : Un vin complet de grande classe sur un millésime 2019 où le Cabernet franc brille par sa finesse et sa profondeur. Une très grande réussite sur cette cuvée !

Garde : 2023 - 2045