

# Château de Targé

49730 Parnay

02 41 38 11 50

edouard@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr



## Cuvée Ferry

Sélection parcellaire majoritairement constituée de vieilles vignes de Cabernet Franc, une robe grenat, un nez complexe de fruits rouges et noirs, et une attaque franche et structurée.



### **AOC Saumur-Champigny**

**Cépage** - 100% Cabernet Franc

**Production** - 6 000 à 10 000 bouteilles par an

**Superficie** - 2 à 3 ha

**Rendement** - 35 à 40 hl/ha

**Sols** - Argilo-calcaires sur tuffeau, pierre sédimentaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 50 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 microclimat 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* et *HVE - Haute Valeur Environnementale*.

**Vinification** - Les raisins sont mis dans des cuves inox thermorégulées pour une macération à froid, puis une fermentation contrôlée. Pigeages, intensité des aérations et choix des températures en fonction du millésime, pour rechercher l'harmonie, la complexité, la structure et la puissance des raisins issus de vieilles vignes.

**Elevage** - En cuve inox, parfois avec un pourcentage passant en fûts d'un vin pour une mise en bouteille en fin d'année suivante.

**Alcool** - 13% à 14,5% en fonction des millésimes

**Conservation** - A savourer dans les 10 à 15 ans.

**Service** - Vers 17°C, à carafier si bu dans ses 5 premières années sur une cuisine traditionnelle parfois un peu relevée comme une côte de boeuf ou un magret de canard, ou encore sur une cuisine asiatique épicée.