

Parnay, non loin de Saumur, vendanges 2021. Ce sera le premier millésime de Léo Charruau, de retour au domaine familial après quelques années dans le bordelais et des idées plein les bagages. Il y travaille 6,5 ha en agriculture biologique. A l'écoute de son terroir et toujours curieux du vin des autres, les vins de Léo se veulent les plus vivants possible, vinifiés en amphore, en barriques de 500 L et en cuve béton brut. Pour Léo, le vin c'est des savoir-faire, beaucoup de passion et de réflexion, mais un peu de magie, aussi.

L É O
C H A R R U A U

Saumur Champigny Les Pougès



Vignoble. : AOC Saumur-Champigny, commune de Parnay, jeunes vignes de 30 ans plantées à flanc de coteau dominant la Loire.

Cépage. 100% Cabernet Franc. **Terroir.** Sols argilo-calcaire, roche mère de tuffeau. Exposition Est-Ouest conférant un ensoleillement optimal.

Vigne. Agriculture biologique, enherbement naturel un rang sur deux, rendement limité à 45 hL/ha. **Vin.** Vendanges manuelles en caisse, éraflage et encuvage en gravité pour la préservation du fruit. Macération de 3 semaines avec fermentation lente laissant l'extraction des arômes se faire. Peu de remontages, travail en infusion. 8 mois de cuve Inox. Non filtré. Sulfites très limités.

Dégustation. Robe rubis profond. Nez expressif, fruité, fruits rouges (fraise, cerise). Explosion de fruits en bouche, croquant, gourmand. Une pointe d'acidité en finale vient apporter une belle fraîcheur. Les tannins sont soyeux et fondus.

Les portes du domaine du Valbrun restent ouvertes en toute occasion pour venir déguster les vins et en découvrir davantage sur notre travail. Horaires indicatifs : lundi au samedi 09 h 00 - 12 h 00 et 14 h 00 - 19 h 00.

Domaine VALBRUN
Eric & Léo CHARRUAU
74, rue du Valbrun 49730 PARNAY
02 41 38 11 85
06 19 80 30 00
leocharruau@valbrun.com

www.domaineduvalbrun.com