



GÉRICOT

NÉGOCIANT À BORDEAUX - DEPUIS 1947



CHÂTEAU DE TARGÉ CUVÉE TRADITION

● Rouge

Le secrétaire personnel du roi Louis XIV, Phelippeau de Pontchartrain, avait fait acquisition de cette résidence de chasse située près des forêts de l'Abbaye Royale de Fontevraud et des si bonnes terres à vignes. Le Domaine a fêté ses 350 ans et s'est embelli d'installations modernes qui permettent de diversifier les méthodes de vinification et de mettre en valeur ce magnifique terroir.

INFOS TECHNIQUES

APPELLATION	Saumur-Champigny
SURFACE PLANTÉE	24 hectares
ASSEMBLAGE TYPE	• 100% Cabernet Franc

VIGNES

Sur sols Argilo-calcaires de tuffeau, pierre sédimentaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Utilisation de compost naturel, recherche de belles grappes naturellement saines avec aération par un ébourgeonnage serré et effeuillage. Des contrôles stricts sont imposés par les labels Agriculture Durable Terra Vitis et Haute Valeur Environnementale, et maintenant par le label Agriculture Biologique.

LES VENDANGES

La maturité à atteindre est très précise pour ce vin afin de conserver des arômes de fruits rouges frais et une belle acidité, tout en atteignant des tannins et une structure marqués.

GÉNOLOGUE	Edouard et Paul Pisani-Ferry
-----------	------------------------------

VINIFICATION

Les raisins sont mis dans des cuves thermorégulées pour une macération à froid de deux à quatre jours, puis une fermentation contrôlée. L'intensité des aérations et choix des températures se font en fonction du millésime, pour rechercher l'harmonie, le fruit et l'élégance tout en ayant de la texture et du volume en bouche.

ELEVAGE	En cuve inox, pour une mise en bouteille l'été suivant.
---------	---

PRODUCTION	60 000 Bouteilles
DEGRÉ INDICATIF	13 % vol.
OBTURATEUR	Bouchon de liège
CONDITIONNEMENT	Cartons de 6 ou 12 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Cabernet Franc de belle robe rubis, au nez riche et plaisant sur le fruit, avec une attaque franche et soutenue par des tanins soyeux. Très apprécié en restauration, car il peut être servi aussi bien sur du poisson légèrement épicé que de la viande ou des plats légers.

NOTES & DISTINCTIONS



Revue des vins de France
février 2019
Millésime 2016