



# GÉRICOT

NÉGOCIANT À BORDEAUX - DEPUIS 1947



## CHÂTEAU DE TARGÉ SAUMUR BRUT BLANC DE TARGÉ

### ● Blanc pétillant

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 Brut
SURFACE PLANTÉE	24 hectares
ASSEMBLAGE TYPE	• 70% Chenin • 30% 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

Vendanges manuelles en caissettes ajourées en 1 ou 2 tries pour sélectionner les grappes les plus grosses et les plus fraîches.

#### CENOLOGUE

Edouard et Paul Pisani-Ferry

#### VINIFICATION

A la réception, pressurage pneumatique direct, lent et doux afin d'extraire le jus le plus fin. Fermentation à froid et malo faites en cuve, puis entonnage.

#### ELEVAGE

Après assemblage, le vin est élevé en fûts de 3 à 5 vins pour acquérir du velouté sans apporter de notes boisées. Le tirage se fait au printemps, suivi d'un repos sur lattes pendant deux ans et demi à trois ans.

#### PRODUCTION

4 000 à 7 000 Bouteilles

#### DEGRÉ INDICATIF

13 % vol.

#### OBTURATEUR

Bouchon de liège

#### CONDITIONNEMENT

Cartons de 6 ou 12 bouteilles

### NOTES DE DÉGUSTATION

*Ce Brut façon Crémant est un assemblage tout en fraîcheur et en élégance de Chenin, qui apporte ses arômes et sa tension sur la longueur, et de Cabernet Franc, qui participe avec son entrées en bouche de fruits frais et sa rondeur.*

### NOTES & DISTINCTIONS

#### Guide Dussert Gerber 2012

«Beau Saumur Brut Blanc 2008 (70 % Chenin Blanc et 30 % Cabernet Franc) élevage partiel en fûts qui auront servi pour les Fresnettes, de mousse légère et persistante, associant saveur et distinction, avec des notes de pain grillé, de pêche et de narcisse, une cuvée tout en distinction»

#### Guide Hachette 2011

(En plus du Saumur Champigny 2008 et des Fresnettes 2008 déjà cités),... «le Saumur Brut Blanc de Targé, ample et vanillé, ouvrira le repas sur des seiches à lail et au persil, par exemple.»

