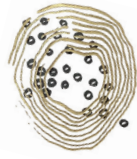


# Les 7 lieux-dits



## Les Poyeux

Le lieu-dit “Les Poyeux” est **un héritage du passé**, cité depuis 1802 parmi les plus grands crus du Saumurois. Ce terroir qu’on pourrait encore appeler “la mine d’or” est composé de petites parcelles de 30 à 40 ares.



### LE VIN :

Un des terroirs les plus réputés de la région, il est situé dans la commune de Chacé sur le plateau du grand Saumurois.

Les parcelles sont orientées sud-ouest en légère pente avec un sol peu profond de tuffeau, une roche tendre de couleur blanche permet une alimentation hydrique constante mais modérée parfaite pour la vigne.

**Vinification :** Fermentation en cuves thermo-régulées entre 26 à 28°C. Une macération longue (22 jours) qui permet d’extraire tout le potentiel des raisins.

**Élevage :** 6 à 10 mois en cuve à l’abri de la lumière et des variations de température avant sa mise en bouteille.

### NOTE DE DÉGUSTATION :



Au regard, une jolie robe noire intense aux reflets violacés.



Des arômes de fruits rouges (framboise) et noirs (mûre, cassis) mêlés à de légers effluves de truffe, des épices et des notes grillées.



Attaque ample, une bouche ronde, charnue et structurée par des tanins enrobés, avec en finale une sensation persistante de velouté.



100% Cabernet Franc

75 cl, 13% Vol.

### ACCORDS METS & VINS :

Ce vin fruité s’accompagne parfaitement avec les viandes rouges grillées ou rôties, les plats de volaille rôtie ou en sauce (dinde aux giroles) ou le gigot de 7 heures.