

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 Champs Chardons



Vignoble. AOC Saumur-Champigny, commune de Parnay, sélection parcellaire, vignes de 35-40 ans. **Cépage.** 100% Cabernet Franc. **Terroir.** Sélection massale sur terrains argilo-calcaire, sous-sol crayeux du Turonien. **Vigne.** Agriculture Biologique certifiée. Enherbement naturel un rang sur deux pour favoriser la biodiversité. Travail du sol en surface. **Vin.** Vendanges manuelles, égrappage total, fermentation en levures indigènes, extraction douce, cuvaison 25 à 30 jours. **Elevage.** 10 mois en amphore (60%) et en fûts de chêne 500L de 3 vins (40%). Non filtré. **Dégustation.** Robe rubis intense, brillante. Au nez, sous-bois, cassis, framboise, fruits rouges, réglisse. En bouche, attaque franche, explosion de fruits, mûres, cassis, réglisse, c'est rond, notes poivrées en finale. Une maturité optimale des Cabernet Franc et une pointe d'acidité apportent un très bon équilibre. Les tannins sont maîtrisés, présents mais fondus, soyeux, doux. La finesse du Saumur-Champigny est là, c'est délicat, c'est bon.

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