



CHÂTEAU YVONNE

MATHIEU VALLÉE

LE BEAUMERAY - 2022

Le Vin : Le Beaumeray est une cuvée parcellaire fruit de 3 ans d'élevage. Le Beaumeray prend son ampleur avec l'âge et montre combien le cabernet est un fabuleux cépage de garde.

Accompagnement : Le Beaumeray joue sur l'élégance, il se mariera donc avec du boeuf aux légumes tout fondus, ou bien avec un lapin aux champignons. Idéal sur un vacherin frais.

Origine : 1er millésime en 2014, cette parcelle donne toujours des vins élégants avec un grand potentiel de garde.

Superficie : 0,5 hectares

Appellation : Saumur Champigny

Cépage : Cabernet Franc

Age des Vignes : Plus de 60 ans

Rendement : 35 hl / ha

Terroir : Sables éoliens sur calcaire turonien dit «Tuffeau». 1 parcelle unique : Le Beaumeray

Millésime : 2022 est une année marquée par les épisodes chauds et secs de l'été. En déroule des vendanges précoces et une très belle maturité.

Récolte : Manuelle en caisses le 24 septembre. Très belle journée. Nous vendangeons tout le matin pour garder la vendange fraîche.

Vinification : Macération en Cuves Tronconique de 38 hl , sans levurage pendant 4 semaines. Pas de thermorégulation, la fermentation se déroule en cave troglodyte.

Elevage : 24 mois en barriques : Fermentation malolactique et élevage en cave troglodyte.

Mise en bouteille : juillet 2024

Alcool : 13.0%

Malo-lactique : Complète

Sucre Résiduel : Sec

Culture : Biologique. Travail du sol manuel, pas de désherbage chimique, pas de produit de synthèse, certification ECOCERT depuis 1997

Traitements : Tisane d'orties, bouillie bordelaise, soufre fleur. Pas de traitement anti-pourriture, ni d'insecticide.

Dégustation : Ce vin taillé pour la garde a un nez marqué par des arômes secondaires : accents de fruits noirs et notes d'élevage boisé. En bouche, c'est l'élégance du terroir qui s'exprime : l'attaque est franche et pleine, le milieu de bouche joue sur la finesse et c'est en final que la profondeur du terroir s'exprime.

