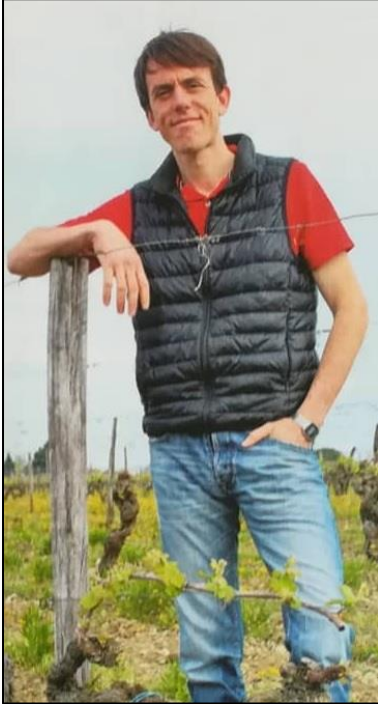


# SAUMUR « SARRANDIERES » 2017

## Domaine Maunoury



**Situation :** Un vent de jeunesse souffle sur Puy-Notre-Dame. Jonathan Maunoury est l'un des néo-vignerons audacieux qui ont posé leurs valises dans l'appellation en 2017. Ce trentenaire originaire de Normandie a abandonné son poste de chercheur en matériaux informatiques en Belgique pour se former à la vinification à Beaune. Puis il part se former chez les meilleurs : Mark Angéli (Anjou), Pierre Gonon (St-Joseph) ... C'est donc en 2017 que les 5 hectares de vignes (cultivé en bio depuis 20 ans), qu'il convoitait se libèrent. Un domaine prometteur, en conversion à la biodynamie, à suivre.

**Encépagement :** 100% Cabernet Franc

**Terroir :** Silex et calcaire Jurassique.

**Température de Service :** 16°C.

**Potentiel de Garde :** 2 ans.

**Observations :** Son nez décline une palette aromatique complexe où s'expriment des notes de petits fruits noirs confiturés soulignés par des notes grillées, l'ensemble appuyé en arrière-plan par des effluves épicés au registre poivré d'où émerge une légère touche animale. De texture dense, le fruit est juteux, mais encadré par des tanins séveux aux grains fins. Le tactile de bouche est doté d'une grande finesse et de fraîcheur.

**Quelques accords gourmands :** Queue de bœuf au vin rouge, Abats simplement poêlés, Lapin en cocotte...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 - 📠 : 02 40 40 08 52

E-mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)