

Parnay, non loin de Saumur, vendanges 1983. Éric Charruau apprend dans les pas de son père Jean-Pierre. Chez eux, les vignes sont une histoire de famille, elles précèdent le Domaine du Valbrun. Leurs recherches les mèneront dix générations en arrière, le paysannat familial remonte à 1722. Désormais accompagné par son fils Léo, ils poursuivent ce travail en culture biologique pour donner vie à des vins reflétant toute la complexité des terroirs saumurois.

Charruau & Fils.

DOMAINE
DU VALBRUN

Saumur Champigny Les Silices



Vignoble. AOC Saumur Champigny, commune de Parnay, vignes de 35 à 40 ans sur terrasses alluviales et flanc de coteau dominant la Loire. **Cépage.** 100% Cabernet Franc. **Terroir.** Terrains argilo-calcaire, sous-sol crayeux du Turonien. Pentes douces avec exposition Sud-Ouest. **Vigne.** Agriculture Biologique certifiée. Enherbement naturel un rang sur deux pour favoriser la biodiversité. Travail en superficie et décauvonnage pour respect et aération du sol. Couverts végétaux selon les millésimes. Taille en Guyot. **Vin.** Eraflage et macération en cuve inox à 25-27 °C. Cuvaision environ 15 jours avec remontage selon les millésimes. Fermentation puis élevage 8 mois en cuve inox. **Dégustation.** Robe soutenue d'un profond rubis, nez délicat, très expressif avec des notes de fruits rouges et noirs (cassis, framboise et réglisse) l'attaque est soyeuse avec une matière soutenue, belle fraîcheur avec des tanins souples, notes grillées en finale.

Les portes du domaine du Valbrun restent ouvertes en toute occasion pour venir déguster les vins et en découvrir davantage sur le travail d'Éric, Léo et toute l'équipe. 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