



# DOMAINE DES CLOSIERS

Saumur Champigny

## *Gling! 2024*

### Le domaine

Le domaine des Closiers se situe à Parnay, au cœur de l'appellation *Saumur Champigny*.

Les closiers étaient les vigneron qui travaillaient dans les clos de vignes et qui vivaient dans les habitations troglodytiques au pied du coteau.

Le domaine s'étend sur 24 hectares sur un sol argilo-calcaire. Les vignes ont 35 ans d'âge moyen. Posées sur le coteau d'une falaise de calcaire qui domine la Loire, les parcelles du domaine expriment toute la richesse et la noblesse du terroir de Saumur Champigny.

Pour parachever l'attention portée au développement de la biodiversité, le domaine est certifié Bio (écocert) depuis 2023. Une attention particulière est portée au travail du sol et de la vigne.

### La cuvée *Gling!*

La cuvée *Gling!* est issue d'un assemblage de nos belles parcelles de cabernet franc situées sur les coteaux de Parnay. Le sol calcaire donne de la richesse et toute sa finesse au vin.

Vinifiée majoritairement en cuve inox la cuvée *Gling!* illustre parfaitement l'expression du terroir de Saumur Champigny, donnant un vin léger, fruité et gourmand.

Le raisin est vendangé à la main. Il subit 4 tris et est entièrement égrappé. Il est ensuite refroidi en chambre froide avant d'être encuvé pour la macération pré-fermentaire à froid. La durée totale de macération est d'environ 1 mois.

Le vin est ensuite élevé 8 mois très majoritairement en cuves afin d'affiner le cabernet franc tout en conservant le caractère frais et fruité de la cuvée.

Aucun produit n'est ajouté pendant tout le processus en dehors de faibles doses de SO2 pour garantir la stabilité de nos vins, notamment pendant le transport.



**AOC :** *Saumur Champigny*

**Cépage :** *Cabernet franc*

**Alcool :** *12 % Alc. / Vol.*

**Vendanges :** *Manuelles*

**Elevage :** *Cuve inox (90%), Barriques (10%)*

**Acidité Total :** *3,55 (g H2SO4 / L)*

**Acidité vol :** *0,33 (g H2SO4 / L)*

**Val énergétique :** *68 Kcal - 285 KJ / 100 mL*