



*Coureur
des vignes*



DOMAINE DES BAUMARD

LOGIS DE LA GIRAUDIÈRE

A.O.C. ANJOU ROUGE

DE PÈRE EN FILS SUR LES DEUX RIVES DE LA LOIRE

Le Domaine des Baumard, situé en bordure de la Loire au sud-ouest de la magnifique ville d'Angers, s'attache depuis des décennies à produire des vins de la plus haute qualité. C'est au logis de la Giraudière, gentilhommière de la fin du XVIIIe siècle, que la famille Baumard s'est établie en 1959. S'étendant sur les deux rives de la Loire, le vignoble de 40 hectares est désormais sous la direction de Florent qui perpétue l'enseignement de son père Jean, qu'il rejoint en 1987. Discret et épicurien dans l'âme, Florent allie rigueur et technique à la recherche de l'expression du cépage en terroir ligérien. Un charme naturel que l'on retrouve dans ses vins, droits et flatteurs. D'une grande notoriété et jouissant d'une excellente réputation, le Domaine des Baumard ravit la critique internationale et certains de ses produits, tels que ses Quarts-de-Chaume et ses Coteaux du Layon, comptent parmi les vins les plus hautement décorés de France.

LE VIN

Assemblage de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon, ce vin est issu d'un terroir composé de schiste, de grès et de roches volcaniques (rhyolites). Issus de vignes de 35 ans, les raisins, récoltés à pleine maturité, donnent une cuvée aux arômes de

petits fruits noirs, à la bouche fraîche et légèrement épicée. Puissant et élégant, ce vin rouge est l'expression raffinée de la Loire, de son terroir typique et de son principal cépage qu'est le Cabernet Franc !

Comme il n'est produit que dans les millésimes très qualitatifs, il s'agit d'un vin très rare, qui pourra encore vieillir de 3 à 5 ans. Il peut sans problème être le vin unique tout au long d'un repas ou être servi avec viandes et fromages.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon
- Sol : schiste, grès et rhyolites
- Vendanges : manuelles, par tris successifs
- Fermentation : à basses températures, longues et contrôlées
- Élevage : 9 mois en cuve

Code SAQ : + 12797281

