
UN SAUMUR CHAMPIGNY DE MATHIAS LEVRON EN BAG-IN-TUBE®



Mathias Levron fait partie de ces vigneronns exigeants, qui sont prêts à tout pour magnifier les qualités de leurs vignobles, avec l'obsession du détail, de la recherche du geste parfait. C'est lui qui a restauré ce clos incroyable du Château de Parnay, le Clos d'Entre Les Murs : les pieds de chenin sont plantés au nord de murs en tuffeau, dans lesquels sont aménagés des trous pour que la vigne, elle, pousse au sud : humidité pour le pied, soleil pour le raisin ; un mur pour chaque rang...

Il est déjà considéré comme un grand vigneron ; pour Bruno Quenioux, notre sélectionneur, il est dans la lignée des Très Grands.

Pour BiBoViNo, il a sélectionné une cuvée des plus représentatives de son talent et des terroirs argilo-calcaires de Saumur Champigny, où le cabernet franc s'exprime si bien.

La robe possède une nuance grenat tirant délicatement sur le rubis, confirmant ainsi la belle maturité des baies. Au nez, le vin s'exprime avec force et fraîcheur autour d'une complexité aromatique à dominante de fruits rouges très légèrement comptés (fraises, framboises, cerises...), puis de fleurs typiques du cépage ligérien récolté sur un terroir de tuffeau : la violette, l'iris et la rose. La bouche, est ronde, veloutée, suave et gourmande, avec en finale des tanins soyeux et bien fondus. Cette « merveille » de finesse à l'esprit printanier, est l'archétype du produit idéal recherché dans les vignobles de Loire.

Saumur Champigny "Le Champs Foux" 2014, Château de Parnay, à découvrir chez BiBoViNo en Bag in Tube de 2 litres 33 € TTC - Dégustation offerte dans toutes nos boutiques.

BiBoViNo est la première enseigne dédiée aux vins haut de gamme conditionnés en Bag-In-Box® ; le premier concept store a ouvert à Paris en octobre 2013. Deux ans après son lancement, l'enseigne dispose de 23 magasins en France et à l'étranger, les derniers ouverts en Février à Caen et à Metz.