

Château Sauman

Côtes de Bourg

*Un vin charnu, souple et rond avec beaucoup de fruits noirs mûrs et des tannins doux
Jeune, il est idéal sur une terrine de campagne maison, une volaille en cocotte,
un lapereau aux pruneaux et fines herbes ou bien encore avec des petits farcis de légumes.
En s'épanouissant, cette cuvée révèle toutes ses qualités avec des fricassées de poissons
ou de viandes un peu épicées et des fromages demi-affinés.
A déguster entre 17 et 18°.*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Situé à Villeneuve. Le **Château Sauman** appartient à la Famille SINAN-BRAUD depuis plus de cinq générations.

Le **Sauman** », comme on l'appelait alors, était un lieu de villégiature où il faisait bon vivre en famille. Il en fût ainsi jusqu'à la fin du XIXe siècle.

Au début des années 1900, le **Château Sauman** devient une propriété viticole et une véritable exploitation familiale. Depuis 1965, notre famille perpétue et développe l'héritage et le travail de ses ancêtres.

SURFACE EXPLOITÉE : 25 hectares.

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 90 % Merlot, 10 % Cabernet sauvignon.

VENDANGES : Vendanges vertes, effeuillages, ébourgeonnages. Vendanges manuelles et tri au chai.

VINIFICATION : Traditionnelle en cuves béton recouvertes d'époxy thermo régulées. Chaque cépage est vinifié séparément.

ELEVAGE : En cuves et barriques

