

# CHÂTEAU YVONNE

## LA FOLIE

Propriété dans Touille

Rouge 2007



*Le second du Château Yvonne. sur la commune de Parnay, juste avant Saumur les calcaires du Château dominant la Loire et confèrent aux cabernets de la profondeur et une puissance tannique formidable.*

Appellation :	Saumur Champigny
Origine de la cuvée :	Elle est constituée de plus de 10 parcelles différentes sur le village de Champigny (dont une qui s'appelle La Folie), sur ce terroir si particulier. J'ai pris ces vignes en 2007, année de mon installation qui avait tout d'une grande Folie.
Type de vin :	La Folie est un vin franc, aux arômes de fruits rouges. En bouche, c'est un vin d'attaque discrète qui va crescendo marqué par l'élégance et la fraîcheur.
Garde :	5 à 10 ans
Avec quoi je l'aime :	avec un filet grillé de sar de l'île d'Yeu accompagné de salicorne et ratatouille
1er millésime :	2007
Superficie :	4 hectares
Parcelles :	Les Mouchards, Les Chalonges, les Trezellières et La Folie
Roche mère :	Pierre de Champigny ou Calcaire lacustre de l'ère tertiaire
Sol :	Argilo calcaire
Terroir :	Drainant avec des coups de chaud et froid : maturité tardive
Cépage :	Cabernet Franc
Age des Vignes :	De 15 à 50 ans
Récolte :	Manuelle
Rendement :	35 hl / ha
Vinification :	Cuves béton de 50hl, levures indigènes, 4 semaines,
Elevage :	Fermentation malolactique et élevage pendant 12 mois pour moitié en foudres bois de 38hl, pour l'autre moitié en barriques de 4 et 5 vins.
Mise en bouteille :	après 12 mois d'élevage
Sucre Résiduel :	-

**Conseil :** Idéal sur le coin d'une table avec quelques terrines et une bonne baguette. «La Folie» n'a cependant pas peur d'une belle pièce de bœuf, d'un magret de canard ou d'un apéro entre copines.

Mathieu Vallée - 12, rue Antoine Cristal - 49 730 Parnay - Tél. : 02 41 67 41 29  
chateau.yvonne@wanadoo.fr - www.chateau-yvonne.fr