



SAUMUR CHAMPIGNY CUVÉE DE PRINTEMPS

LE VIGNOBLE

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Appellation : | Saumur Champigny |
| Terroir : | argilo calcaire |
| Encépagement : | cabernet franc |
| Âge moyen des vignes : | 25 ans |
| Densité de plantation : | 3300 pieds/ha |
| Porte-greffes : | SO4 & 3309 |
| Taille : | guyot double |
| Culture : | culture raisonnée |
| Rendement (hl par ha) : | 50 hl/ha |
| Vendanges : | vendanges mécaniques |

VINIFICATION

| | |
|---------------------|----------------|
| Égrappage : | oui |
| Cuaison : | 10 jours |
| Type de cuve : | béton & inox |
| Élevage : | 9 mois en cuve |
| Barrisques : | non |
| Collage : | non |
| Prix (public TTC) : | 7.00 € |



DÉGUSTATION

Un joli bouquet de fruits rouges bien mûrs avec une bouche ronde et douce, porté par des tanins soyeux : une cuvée prête à boire.