



SAUMUR CHAMPIGNY CUVÉE D'AUTOMNE

LE VIGNOBLE

Appellation :	Saumur Champigny
Terroir :	argilo calcaire
Encépagement :	cabernet franc
Âge moyen des vignes :	30 ans
Densité de plantation :	3300 pieds/ha
Porte-greffes :	SO4 & 3309
Taille :	guyot double
Culture :	culture raisonnée
Rendement (hl par ha) :	40 hl/ha
Vendanges :	vendanges mécaniques

VINIFICATION

Égrappage :	oui
Cuaison :	10 jours
Type de cuve :	béton & inox
Élevage :	11 mois en cuve
Barriques :	non
Collage :	non
Prix (public TTC) :	7.50 €



DÉGUSTATION

La Cuvée d'Automne présente des arômes intenses et des tanins bien fondus. Vin structuré, idéal de souplesse et de typicité.