



SAUMUR CHAMPIGNY CUVÉE BOUTIFOLLE

LE VIGNOBLE

Appellation :	Saumur Champigny
Terroir :	argilo calcaire
Encépagement :	Cabernet franc
Âge moyen des vignes :	40 ans
Densité de plantation :	3300 pieds/ha
Porte-greffes :	SO4
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 :	9 mois en cuve
Barriques :	non
Collage :	non
Prix (public TTC) :	8.00 €

DÉGUSTATION

La robe brillante, couleur rouge pourpre aux reflets violets, s'ouvre sur un nez surprenant et intense qui associe les odeurs des fruits rouges frais (fraise, framboise) à celles de la réglisse, puis s'enrichit de nuances mentholées. La bouche à l'attaque souple offre une matière tout en finesse, gourmande et charnue, avec des arômes fruités (mûre) et épices qui enrobent des tanins fondus, puis persistent dans une finale parfumée, longue et élégante. Saumur Champigny superbe !

