



SAUMUR CHAMPIGNY CUVÉE VIEILLES VIGNES

LE VIGNOBLE

Appellation :	Saumur Champigny
Terroir :	argilo calcaire
Encépagement :	cabernet franc
Âge moyen des vignes :	50 ans
Densité de plantation :	3300 pieds/ha
Porte-greffes :	SO4 & 3309
Taille :	guyot double
Culture :	culture raisonnée
Rendement (hl par ha) :	30 hl/ha
Vendanges :	vendanges manuelles

VINIFICATION

Égrappage :	oui
Cuvaison :	15 à 20 jours
Type de cuve :	béton & inox
Élevage :	11 mois en cuve
Barriques :	non
Collage :	non
Prix (public TTC) :	11.00 €



DÉGUSTATION

La Cuvée vieilles vignes, rouge profond, libère d'agréables parfums de fruits rouges agrémentés de réglisse. La bouche révèle des fruits mûres et des tanins tout en harmonie ; Vin de garde.