



*Vin de France*  
**Les Perruchers 2022**

***Vignes***

100 % cabernet franc

Agées de 20 ans,

sur des terroirs argilo-calcaires, une parcelle située à Varrains

***Vinification***

Rendement de 40 hectolitres par hectare.

La vendange est manuelle.

Macération semi-carbonique de 5 jours grappes entières, décuvage et fin de fermentation en cuve.

Vin non filtré

Mise en bouteilles fin février 2023

Bouchon Nomacork Smart Green à partir de matières premières d'origine végétale, recyclable

***Vin***

Une robe rubis très clair.

Un nez de petits fruits rouges.

Un vin très fruité, léger, très souple

Certifié par FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE



---

**DOMAINE** DES **SANZAY**

---

**DOMAINE DES SANZAY – 93, Grand Rue – 49400 VARRAINS**

**tél : 02.41.52.91.30 – fax : 02.41.52.45.93**

**contact@domaine-sanzay.com – www.domaine-sanzay.com**