



*Vin de France*  
**Les Perruchers 2023**

***Vignes***

100 % cabernet franc

Agées de 21 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 2024

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



---

DOMAINE DES SANZAY

---

DOMAINE DES SANZAY – 93, Grand Rue – 49400 VARRAINS