



SAUMUR ROSÉ 2022

Vignes

100 % cabernet franc

Agées en moyenne de 40 ans, sur un terroir argilo-calcaire

Vinification

Rendement de 30 hectolitres par hectare

Une récolte manuelle très précoce le 14 septembre 2022

Pressurage direct

Fermentation sans levurage, en cuves thermorégulées

Filtration et mise en bouteilles le 15 février 2023

Vin

Robe brillante rose saumonée

Un nez avec beaucoup de fraîcheur et des arômes de petits fruits rouges (fraise, groseille) bien murs.

Un vin sec, tendre, rond et très fruité en bouche

13,5 % vol. et 3,6 g/l de sucre résiduel

Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



DOMAINE DES SANZAY

DOMAINE DES SANZAY – 93, Grand Rue – 49400 VARRAINS