



SAUMUR-CHAMPIGNY VIEILLES VIGNES 2020

Vignes

100 % cabernet franc

nos parcelles de vignes de plus de 50 ans, sur des terroirs argilo-calcaires

Vinification

Rendement de 40 hectolitres par hectare.

La vendange est mécanique.

Fermentation sans levurage, et macérations en infusion en cuves thermo-régulées durant 1 mois.

Elevage en barriques de 1 et 2 vins durant 11 mois.

Mis en bouteilles en mars 2022

Vin

Un vin à la robe grenat soutenu, vanillé et épicé, aux arômes de fruits noirs bien mûrs.

Un élevage en fûts pour des tanins bien fondus.

Un vin suave et équilibré.

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