



SAUMUR ROSÉ 2020

Vignes

100 % cabernet franc

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

Vinification

Rendement de 50 hectolitres par hectare

Une récolte manuelle.

Pressurage direct.

Fermentation sans levurage, en cuves thermorégulées.

Filtration sur terre.

Mis en bouteille 08 mars 2021

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

14 % vol. et 4 g/l de sucre résiduel

Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



DOMAINE DES SANZAY

DOMAINE DES SANZAY – 93, Grand Rue – 49400 VARRAINS