SAUMUR-CHAMPIGNY **DOMAINE 2021**

Vignes

100 % cabernet franc
Agées en moyenne de 40 ans, sur des terroirs argilo-calcaires

Vinification

Rendement de 40 hectolitres par hectare.
La vendange est mécanique. Table de tri automatique sur la machine.
Fermentation sans levurage, et macérations en infusion en cuves thermorégulées durant 10 jours.
Elevage en cuve.
Filtration sur terre.
Mise en bouteille en juin 2022
Bouchon Nomacork Smart Green à partir de matières premières d'origine végétale, recyclable

Vin

Un vin à la robe grenat, aux senteurs de petits fruits rouges.
Souple, très rond et bien fruité en bouche, avec des tannins fondus.
Un vin typique de son appellation, à boire dans sa jeunesse.

Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

ECOCERT

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DOMAINE DES SANZAY

DOMAINE DES SANZAY – 93, Grand Rue – 49400 VARRAINS