SAUMUR-CHAMPIGNY DOMAINE 2023

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 avec levures indigènes, et macérations en infusion en cuves thermorégulées durant 10 jours.
Assemblage de plusieurs parcelles du Domaine.
Elevage en cuve.
Filtration sur terre.
Mise en bouteille en avril 2024
Bouchon Nomacork Smart Green à partir de matières premières d'origine végétale, recyclable.

Vin

Un vin à la robe grenat, nez 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
ECO CERT
CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DOMAINE DES SANZAY

93, Grand Rue – 49400 VARRAINS