

[CLOS] MAURICE



VOLTIGE

Appellation : Saumur Champigny

Cépage : Cabernet Franc

Sol : Argilo-calcaire

Vendange : manuelle et trois tris

Vinification : convoyage par tapis.
Macération de deux semaines en cuve
béton ovo tronconique de 44 hl.
Fermentation avec levures indigènes.

Élevage : en cuve béton ovo
tronconique de 44 hl de minimum 12
mois.

Mise en bouteille le plus souvent
possible sans soufre, mais nous ne
nous interdisons pas une adjonction de
SO₂.

Analyse sur demande.

Dégustation : une robe rouge intense.
Un nez fruit rouge. En bouche
structuré avec des arômes plus
complexes de fruit noir mûre.

