



## COQUETTE

**Appellation :** Saumur

**Cépage :** Cabernet Franc

**Sol :** Argilo-calcaire

**Vendange :** manuelle et trois tris

**Vinification :** Pressurage direct.  
Fermentation avec levures indigènes  
en cuves Inox 12 hl.

Mise en bouteille le plus souvent  
possible sans soufre, mais nous ne  
nous interdisons pas une adjonction de  
SO<sub>2</sub>.

Analyse sur demande.

**Dégustation :** une robe rose pâle. Un  
nez fruité et doux. En bouche des  
arômes de fruit rouge frais.

