

[CLOS] MAURICE



F'ERNANDE'



Appellation : Saumur Champigny

Cépage : Cabernet Franc

Sol : Argilo-calcaire

Vendange : manuelle
et trois tris

Vinification : convoyage par tapis.
Macération de trois semaines en cuve
bois tronconique de chêne autrichien
de 50 hl.
Fermentation avec levures indigènes.

Élevage : en cuve bois tronconique de
50 hl pendant minimum 1 an.
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 foncé
intense. Un nez de fruit rouge fruit
noir mûre. En bouche des arômes de
fruits noirs, des tanins souples et une
fin chocolat boisé.

