

[CLOS] MAURICE

LA PIÈCE D'OR



Appellation : Saumur Champigny

Cépage : Cabernet Franc

Sol : Argilo-calcaire

Vendange : manuelle et trois tris

Vinification : convoyage par tapis et tris.
Macération de trois semaines en cuve
béton tronconique de 50 hl.
Fermentation avec levures indigènes.

Élevage : en cuve béton tronconique de
50 hl.

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 rubis rubis aux
reflets violacés. Un nez fruité, élégant.
Une bouche souple et harmonieuse, avec
des arômes de fruit rouge frais acidulé.

