

[CLOS] MAURICE



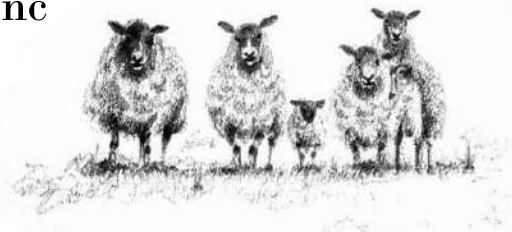
MIDI

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 bois tronconique de chêne français de 50 hl.

Fermentation avec levures indigènes.

Élevage : en cuve bois 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 carmin. Un nez fruité intense. En bouche le Midi a des arômes de fruits rouges accompagné d'une élégante structure tanique qui révèle toute sa complexité.

