

[CLOS] MAURICE



VOLAGE

Appellation : Saumur Champigny

Cépage : Cabernet Franc

Sol : Argilo-calcaire et sablonneux

Vendange : manuelle et trois tris

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

Élevage : en cuve béton ovo
tronconique de 44 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 aux
reflets violacés. Un nez fruité. Une
bouche légère, des arômes de fruits
rouges frais avec des tanins souples et
légers.

