



Saumur Champigny *Les Poyeux 2011*

<u>Cépage / Variety</u>	Cabernet Franc
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	
<u>Terroir / Soils</u>	Argilo-sablo- calcaire (Turonien) Parcelles orientées sud-ouest en légère pente. Planted on a slope, the soil of which is yellow, tufa-derived sand. First isolated by Dominique in 2000.
<u>Récolte / Harvest</u>	Manuelle / by hand
<u>Culture / Wine Growing</u>	Travail du sol et désherbage mécanique, pas de produits de synthèse pour les traitements phytosanitaires. Weed control is mechanically made and so are the soils. No chemical treatments.
<u>Vinification / Wine making</u>	Fermentation en cuve ciment Fermentation malolactique en barrique de 2 à 3 vins pendant 12 mois. It is fermented in cement tank .The malolactic fermentation is done in barrels of 2 or 3 years of ageing
<u>Dégustation / Tasting</u>	Au nez, des arômes de fruits rouges et noirs, de mandarine et orange sanguine. La structure et la finesse des sols argilo calcaire font de ce Saumur Champigny un vin riche et équilibré, élégant avec une belle fraîcheur en finale. Un vin de gastronomie Ripe red and black fruits aromas on the nose. The structure of the soil gives a well-balanced and elegant wine. Dense and concentrated, it needs time to fully show its potential.