



Saumur Champigny *Le Petit Saint Vincent* 2014

<u>Cépage / Variety</u>	Cabernet Franc
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	35 ans
<u>Terroir / Soil</u>	Argilo-calcaire sur Tuffeau clay and limestone, sub layer of tuffeau
<u>Récolte / Harvest</u>	Manuelle / by hand
<u>Vinification / Wine making</u>	Eraflage total Macération de 8 à 15 jours en cuves ciment, fermentation avec contrôle des températures (20à25°C) pour préserver un maximum d'arômes et de fruité. Délestages et remontages à air sont effectués afin d'extraire la couleur et les tanins Fermentation malolactique en cuves ciment maintenues à 20°C 100% destemming 8 to 15 days of maceration in concrete tanks. Temperatures controlled (20 to 25°) to keep a maximum of fruity aromas. Release and pumping over are done to extract colour and tannins from ripe fruits. Malolactic fermentation is done in concrete tanks maintained to 20°C.
<u>Dégustation / Tasting</u>	Couleur soutenue aux reflets violacés, nez intense et complexe de fruits rouges. Attaque en bouche souple avec une belle structure ronde. Tanins fondus. Dark red colour with purplish hues. Intense and complex aromas of ripe red fruits on the nose. Supple and round on the palate.