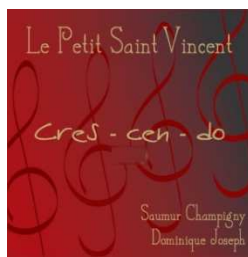




Saumur Champigny Cres-cen-do



<u>Cépage / Variety</u>	Cabernet Franc
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	55 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 30 jours environ en cuves ciment, fermentation avec contrôle des températures (28 à 30°C) Pigeages, délestages et remontages sont effectués afin d'extraire la couleur et les tanins soyeux d'une vendange bien mûre Fermentation malolactique en barriques Total de-stemming Around 30 days of maceration in concrete tanks. Fermentation with control of the temperature (28 to 30°C) Release and pumping over are done to extract colour and silky tannins from ripe fruits. Malolactic fermentation is done in barrels.
<u>Elevage / aging</u>	100% en barriques (neuves, d'un et deux vins) pendant 24 mois 100% oak barrels during 24 months. (Either new or 1 or 2 wines).
<u>Dégustation / Tasting</u>	Couleur soutenue, nez intense et complexe de fruits noirs (cassis, mûres sauvages). Arômes toastés, grillés puis réglissés. En bouche, vin gras avec une belle structure. Tanins puissants, boisés et fondus. Sa fraîcheur et sa finesse en font un vin de garde, en effet, 8 à 10 ans lui seront nécessaires pour atteindre sa plénitude. Deep colour. The nose stands on black fruits (blackcurrant and wild blackberries), liquorice and toasted aromas. On the palate the wine is rich, well structured. It reveals powerful tannins, oaky and mellow. Freshness and delicacy make this wine worth to be kept. It will reach its very best in 8 or 10 years.