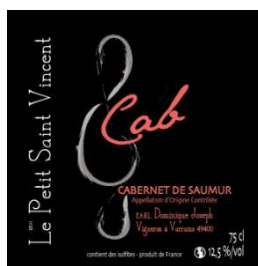


## **Cabernet de Saumur Cab**



<b><u>Cépage / Variety</u></b>	Cabernet Franc
<b><u>Age des vignes / Age of vineyards</u></b>	20 ans / 20 years
<b><u>Terroir / Soil</u></b>	Argilo-calcaire sur Tuffeau
<b><u>Récolte / Harvest</u></b>	Manuelle / by hand
<b><u>Vinification / Wine making</u></b>	<p>Pas d'éraflage, Pressurage direct puis débourbage pendant 18 heures.</p> <p>Fermentation longue à basse température (14°C) pour préserver un maximum d'arômes et de fruité.</p> <p>Bâtonnage pendant un mois afin de mettre les lies fines en suspension pour nourrir le vin et lui apporter gras et longueur en bouche</p> <p>Direct pressing then 18 hours must settling long fermentation at low temperature (14°) to keep a maximum of fruity aromas</p> <p>Stirring of the lees during a month to bring fatness and length to the wine.</p>
<b><u>Dégustation / Tasting</u></b>	<p>Vin de couleur saumonée, aux arômes de poire et de pêche avec des notes réglissées.</p> <p>Vin de plaisir, ample et puissant.</p> <p>Salmon pink colour. Hints of peach, pear and liquorice.</p>

