



CUVÉE DOMAINE MILLÉSIME 2018

Travail de la vigne :

Enherbement naturel et travail biologique et biodynamique - label Biodyvin et certification Ecocert

Vinification :

Vendange manuelle en caissette, table de trie pour la vendange avant encuvage par tapis roulant.

Fermentation en cuve inox à une température de 16 à 22 degrés de façon à extraire le maximum d'arômes et de gras. Fin des fermentations à une température de 24 degrés.

Cuaison de 8 à 10 jours, élevage en cuve inox et cuves bois sur lies fines sans soufre pendant 3-4 mois de façon à garder toute la fraîcheur du vin.

Commentaire de dégustation :

Millésime d'exception, le 2015 se présente au nez comme en bouche sur des notes de fruits rouges. Aérien et frais, la maîtrise de la date de récolte donne un vin contournant l'opulence avec une belle acidité.

Vignoble :

Localisation : Communes de Chaintres, Varrains et Saumur

Terroir : Sous-sol crayeux, terrains sablonneux et

argilo-calcaire

Âge moyen des vignes : 25 ans

Encépagement :

100% Cabernet Franc

