

SAUMUR ROUGE



100 % Cabernet Franc



Faluns, tuffes,
limons



1 - 3 ans

FICHE TECHNIQUE

Les raisins, issus de cépage Cabernet Franc, sont récoltés à la machine en octobre selon la maturité.

Les raisins fermentent avec le jus, en cuve béton. Avec un remontage 2 fois par jour durant quelques jours, le vin va prendre sa couleur grâce au contact de la peau des baies.

Une fois la fermentation finie, le jus est écoulé et le marc pressé afin d'extraire tout le jus possible. Cette cuvée n'est pas assemblée avec le vin de presse qui est très riche en tannins. Cela lui permet d'avoir une structure légère et fruitée.

Le vin est filtré sur filtre tangentiel dans l'hiver et mis en bouteille au printemps.

The grapes, from the Cabernet Franc grape variety, are harvested by machine in October depending on maturity.

Before being pressed, the grapes ferment with the juice in concrete vats. With pumping over twice a day for a few days, the wine will take on its color thanks to contact with the skin of the berries.

Once fermentation is finished, the juice is drained and the marc pressed to extract all the juice possible. This vintage is not blended with press wine which is very rich in tannins. This allows it to have a light and fruity structure.

The wine is filtered on a tangential filter in the winter and bottled in the spring.

Tannins



Puissance



Fruité



Tanins très légers. Arômes de griotte et fraise. Fruité, légers et légèrement poivré.

temp. de service : 14°C



- Champignons à la crème
- Tomates farcies
- Ris de veau et légumes poêlés
- poulets, volailles
- plateaux de charcuterie et jeunes fromages



Domaine de la Chesnaie - SCEA MICOU
26 rue de la chapelle 49260 VAUDELNAY
02 41 52 20 61 - 06 42 55 52 50
contact@micoudomainedelachesnaie.com



E (100 ml) :
328kJ / 79kcal