SAUMUR ROUGE
CUVÉE MATHIEU

100 % Cabernet Franc

Faluns, tuffes, limons

1 - 5 ans

FICHE TECHNIQUE

Tannins
Puissance
Fruité

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

Avant d'être pressé, 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. La fermentation malolactique est effectuée en cuve inox.

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

Tanins légers et souples. Arômes de fruits des bois et légèrement poivré.

temp. de service : 14°C

- Rôti de bœuf et pomme de terre grenaille
- Cuissot de chevreuil
- Filet mignon sauce à la moutarde
- Viandes grillées et légumes sautés
- Fondue Vigneronne
- Abats et gibiers en sauces

he 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. Malolactic fermentation is carried out in stainless steel vats.

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

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) :
376kJ / 90kcal