

# SAUMUR ROSÉ



100 % Cabernet Franc



Schistes, tuffes



< 3ans



## FICHE TECHNIQUE

Les raisins, issus de cépage Cabernet Franc, sont récoltés à la machine entre fin septembre et mi-octobre selon la maturité.

La vendange est directement pressée. Le jus sortant du pressoir est débourbé (décanté) avant de fermenter entièrement et à basse température (18°C) en cuve inox.

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



Arômes de fraises  
et fruits des bois.

Rafraîchissant

temp. de service : 6°C

**SEC**



- Apéritif estivaux
- Grillades de viandes ou de légumes au barbecue
- Salades de crevettes, avocats et pamplemousse
- Homard, langoustines, crevettes et poissons froids
- Quiches et tartes salées
- Salade de fruits



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