



Saumur Champigny 2011
« Senseï »

Cépage : Cabernet Franc

Sol : argilo-calcaire

Spécificité de la cuvée : sélection parcellaire

Rendement : 35 hectolitres à l'hectare

Densité de plantation : 5500 pieds à l'hectare, vigne enherbée à 60% et sols travaillés sous le rang.

Vinification : 21 jours de macération. Assemblage avec 10% de presses.

Dégustation :

La robe est limpide et brillante, rouge intense aux reflets violacés.

Le nez est bleuets, violette et cassis.

La bouche est équilibrée avec une puissance élégante dû aux tannins bien fondus et soyeux avec une finale fraîche.

Température de dégustation : 17°C

Belle concentration élégante.



La Source du Ruault – 29 rue du ruau – 49400 VARRAINS
Tél : + 33(0)2.41.52.93.80 – Mobile : 06.88.10.63.83
lasourcesuruault@orange.fr – www.lasourceduruault.com

