



CUVÉE LA FOULÉE

MILLESIME 2021

Travail de la vigne :

Enherbement naturel et travail biologique et biodynamique - certification Ecocert

Vinification :

Vendange manuelle en caisse, table de tri pour la vendange avant encuvage par tapis roulant
100 % égrappé
25 jours de macération
Élevage en vieux foudre de 12HL « Marc Grenier » et vieilles barriques durant 8 mois.
Non filtré
Vin nature, sans sulfite ajouté

Commentaire de dégustation :

Appellation Saumur Champigny
Le terroir apporte une belle profondeur tout en conservant le fruit du Cabernet

Vignoble :

Localisation : Communes de Chaintres, Varrains et Saumur

Terroir : Argileux

Âge moyen des vignes : 25 Ans

Encépagement :

100 % Cabernet Franc

Jeanne Germain
56 boulevard saint-Vincent
Varrains 49400
germainjeanne@msn.com
06-78-81-21-42