



EXMUROS

TERRE DE ST CYR 2019

Appellation : Saumur Champigny A.O.C.

Travail de la vigne :

Rendement : 40Hl/Ha

Travail du sol : labour, déchaussage sous le rang

Travail biologique en conversion



Vinification :

Vendange manuelle en caisses ajourées, tri à la vigne et au cellier avant encuvage par tapis.

Egrappage total. Fermentation en cuve inox thermorégulée avec levures indigènes à une température de 18 degrés. Fin de la fermentation à une température de 24 degrés pour plus d'élégance des vins. Macération de 10 à 12 jours, élevage en cuve inox sur lies fines sans SO₂ durant 5 mois afin de conserver le fruit du vin.

Filtration, sulfitage en fonction du pH du vin à la mise en bouteille.

Commentaires de dégustation :

Robe : grenat aux reflets violines

Nez : fruits rouges frais (cerise)

Bouche : attaque fruitée, la bouche est souple avec une finale minérale et élégante.

Accord mets vins : idéal au printemps et été sur des charcuteries, grillades et fromages frais.

La garde : 3 à 5 ans



Titre alcoolométrique : 13,5%

Vignes

Localisation : St Cyr

Terroir : craie verte et altération de craie verte

Etage : turonien supérieur

Age moyen des vignes : supérieur à 40 ans

Encépagement : 100% cabernet franc

BALOUZET CDC S.A.S.

54 rue de la Croix de Chaintres – 49400 DAMPIERRE SUR LOIRE – France

Tel : +33 (0)2 41 52 90 54 – Fax : +33 (0)2 41 52 99 92 – www.chaintres.fr – email : info@chaintres.fr