

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

Saumur Rouge

Appellation : Appellation Saumur Rouge Contrôlée

Cepages: Cabernet Franc 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Millesime: 2015

Sol : silex, argilo-calcaire

Méthodes culturales : Les vignes sont taillées en Guyot Val de Loire

Vinification: La vendange est dégrappée et les raisins sont mis en cuve pour 10-15 jours de macération pour une extraction douce de la couleur, des tanins et arômes de la peau du raisin. Ensuite un débouillage de 24 heures. La fermentation est maîtrisée entre 18 et 20° suivi d'un élevage en cuve avec plusieurs soutirages pendant 6 mois jusqu'à la mise en bouteille.

Production annuelle: 15 000 - 20 000 bouteilles

Dégustation

- Robe lumineuse avec la couleur rouge rubis
- Au nez – épices et des fruits rouges avec des notes floraux
- C'est un vin souple avec des tanins fins et une fin de bouche frais et équilibrée

Accords: Viandes blanches, viands roties, fromages

Température de service : Servir 16-18°C

Potentiel de garde : La consommation optimale de ce vin se situe durant 5 ans



S.A.R.L. Jean-Charles MONCOURT

Rue Antoine Lavoisier 49250 Beaufort en Vallée / France

Tel +33 687152012 samoncourt@wanadoo.fr

www.domainemoncourt.fr

SIRET 40171466200 RCS B 401714662