



Saumur Champigny Pélo



<u>Cépage / Variety</u>	Cabernet Franc
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	50 ans / 50 years
<u>Terroir / Soil</u>	Argilo calcaire / Clay and limestone
<u>Récolte / Harvest</u>	Vendange manuelle / by hand
<u>Vinification / Wine making</u>	<p>Eraflage total Macération de 22 à 30 jours en cuves ciment Fermentation avec contrôle des températures (25 à 30°C) Pigeages, délestages et remontages sont effectués afin d'extraire la couleur et les tanins soyeux d'une vendange bien mûre Fermentation malolactique en cuves ciment maintenues à 20°C Total de-stemming 22 to 30 days of maceration in concrete tanks. Fermentation with control of the temperature (25 to 30°C). Release and pumping over are done to extract colour and tannins from ripe fruits. Malolactic fermentation is done in concrete tanks maintained at a temperature of 20°C</p>
<u>Elevage / aging</u>	<p>50% en cuves ciment et 50% en barriques de 2 à 3 vins pendant un an. 50% in concrete tanks 50% in barrels from 2 to 3 wines.</p>
<u>Dégustation / Tasting</u>	<p>couleur soutenue, nez intense et complexe de fruits noirs bien mûrs, longueur en bouche, vin gras avec une belle structure. Tanins puissants mais fondus et riches. Bon équilibre entre le fruit mûr et la fraîcheur du cabernet franc (La Revue des Vins de France) Deep colour, intense aromas of ripe black fruit. A well-structured wine with great richness and smooth and mellow tannins. Great balance between ripe fruits and freshness (La revue des vins de France).</p>