



LE PETIT SAINT VINCENT

DOMAINE LE PETIT SAINT VINCENT

10 rue des Rogelins 49400 VARRAINS



<u>Appellation</u>	Saumur Champigny
<u>Cépage / Variety</u>	100% Cabernet Franc
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	40 ans / 40 years
<u>Terroir / Soil</u>	Argilo calcaire sur Tuffeau. <i>Clay and limestone on Tuffeau.</i>
<u>Vinification / Wine making</u>	Vendanges manuelles. Eraflage total, macération de 8 à 15 jours en cuves ciment, fermentation avec contrôle des températures (20 à 25°C) pour préserver un maximum d'arômes et de fruité, pigeages, délestages et remontages sont effectués afin d'extraire la couleur et les tanins. Élevage 100% en cuves ciment pendant 6 mois environ. <i>Manual harvest.</i> <i>Total de-stemming, maceration for 8 to 15 days in cement vats, fermentation with temperature control (20 to 25°C) to preserve a maximum of aromas and fruitiness, punching, releasing and pumping over are carried out in order to extract color and tannins.</i> <i>Maturing 100% in cement vats for about 6 months.</i>
<u>Dégustation / Tasting</u>	Des notes de petits fruits noirs et rouges, une pointe d'épice et de la rondeur : un joli vin de printemps. <i>Notes of black and red berries, a hint of spice and roundness : a lovely spring wine.</i>
<u>Conservation / Storage</u>	20 à 30 ans / 20 to 30 years
<u>Accords / Food pairing</u>	Laissez-vous tenter par des rillons cocktails, une salade de gésier ou une viande grillée, pour accompagner ce vin servi aux environs de 15°C. <i>Let yourself be tempted by cocktail rillons, gizzard salad or grilled meat to accompany this wine served at around 15°C.</i>



VINI BE
GOOD

contact@vinibegood.com

02 47 97 38 00