

MÉTHODE TRADITIONNELLE ROSÉ DEMI-SEC CUVÉE DU PETIT ANJOU 100% CABERNET FRANC

Domaine de Montfort : domaine familial de 15 ha situé dans le village de Montfort, à deux pas de Saumur. Nos cuvées sont exclusivement composées de Chenin ou de Cabernet franc, elles se distinguent par la conduite des parcelles et la vinification. L'essentiel de notre vignoble est sur des argiles à silex, exception saumuroise puisque la majorité des sols de l'appellation sont issus de calcaire blanc.

Fines bulles de SAUMUR : Les conditions idéales pour la production de vins de fines bulles sont réunies dans le Saumurois : un vin frais produit sur les plateaux et qui prend facilement la mousse, puis d'excellentes caves d'élevage creusées dans le tuffeau et, non loin de ces caves, la Loire pour transporter les vins vers les lieux de consommation.

Sols : Argiles limoneuses du plateau calcaire de Brossay datant du Jurassique.



Cépage : 100% Cabernet franc

Age moyen : 30 ans

Travaux de la vigne : Taille en Guyot simple avec ébourgeonnage. Enherbement naturel des sols pour favoriser une contrainte hydrique naturelle et modérée. Vendanges mécaniques.

Travaux en cave : Pressurage lent et respectueux. Fermentation spontanée sans levage.

Tirage, prise de mousse, repos sur lattes, remuage et dégorgement réalisés à la propriété. Nous insistons sur le fait que nous réalisons nous-mêmes toutes les étapes d'élaboration des nos méthodes traditionnelles au Domaine.

A servir : Bien frais (8°C) dans les deux ans pour l'apéritif et les desserts.

Notre Rosé possède une robe cristalline saumonée. Au nez, des notes de fruits rouges, l'attaque en bouche est souple et fruitée.

DOMAINE DE MONTFORT
Famille HUET - Vignerons

Vins de SAUMUR

4, route de Brossay

49700 MONTFORT

+ 33 (0)6 19 65 22 00

domainedemontfort@gmail.com

www.domainedemontfort.com