

## Saumur Champigny AOC

*La Roche Saint-Vincent***S**ituation Géographique  
Wine-growing area

Propriété de 10 hectares située sur la commune de VARRAINS près SAUMUR (contrairement aux idées reçues, les Saumur-Champigny issus du cœur de l'aire d'appellation sont des vins plus élaborés que ceux provenant des bords de Loire).

*Estate of 10 hectares located in Varrains (opposite to the common preconceived idea, the SAUMUR-CHAMPIGNY wines coming from the heart of the delimited appellation area are more elaborated than the one issued from the banks of Loire river).*

Sols de craies appelés localement «Tuffeau», typés et puissants. Sol calcaire du Secondaire.

*Calcareous soil (chalk) from the secondary era locally known as «TUFFEAU».*

100% CABERNET FRANC (dit BRETON).

*100% Cabernet Franc, also named Cabernet «Breton».*

Robe rubis intense et profonde - 12,5% Alc.

*Deep red with intense ruby colour. Alcohol : 12,5% vol.*

Récolte en grains ronds vendangés à la main. Vinification dirigée avec cuvaison de 12 à 18 jours afin d'obtenir un vin à la fois de structure et de fruit. Garde pour partie en cuves inox et cuves souterraines.

*Whole grape hand-picked harvest. Vinification after a 12 to 18 days maceration in order to obtain a wine with a powerful structure. Store for a part in stainless steel vats and for a part in underground vats, then assembled.*

Acidité : 3,7 g/l SO<sub>2</sub> libre : 30 mg/l - (données analytiques indicatives).

*Acidity : 3,7 g/l - Sulphur : 30 mg/l (indicative measures).*

Nez de fruits rouges expressif parfaitement typé CABERNET suivi d'une structure en bouche sans amertume. Longueur en bouche exceptionnelle pour un vin tout en finesse. Servir entre 12 et 14°.

*Typical Cabernet wine with a red fruit smell followed by a structure in mouth with no bitterness and exceptional roundness.*

**T**ypologie du Sol  
Geological characteristic**C**épage  
Grape variety**C**ouleur et degré  
alcoolique  
Colour and alcohol content**M**éthode de Vinification  
Vinification process**C**aractéristiques  
Techniques  
Technical parameters**N**otes de Dégustation  
Tasting notes