

LA SOURCE DU RUAULT 2021

CULTURE BIOLOGIQUE

Appellation : Saumur Champigny Dénomination : rouge du Val de Loire

Terroir argilo-calcaire

Encépagement : 100% cabernet franc

Elevage : cuve inox ou béton

8 hectares • 37 hl/ha (Moyenne annuelle)

Le Domaine « La Source du Ruault » préserve une source au milieu des bois : « Le Quenard»



Vin emblématique du domaine pour son expression aromatique de fruit rouge. Il se caractérise par une robe rouge et brillante. Soyeux dans sa jeunesse, la bouche est croquante et juteuse de fruits frais bien mûrs qui lui confère une bonne buvabilité.



Mis en bouteille le 18/08/2022

27080 bouteilles Alc.: 12,48

Ac.T : 3,71 AcVol : 0,58 SO₂T : <10

L'ESPRIT DÉGUSTATION

• Robe : brillante et soyeuse

• Nez : intense fruit rouge

Bouche : croquante, fraîche et fruitée
Température de service : frais (15°)

• Alcool : 12,48°

• Dégustez ce vin avec : poisson, viande blanche, fromage



a Source

du Ruault

2018

SAUMUR CHAMPIGNY

