



La Source du Ruault

LA SOURCE DU RUULT 2022

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 »

LA CUVÉE

Ce vin emblématique du domaine se distingue par son profil aromatique, dominé par des notes de fruits rouges. Sa texture est soyeuse dès sa jeunesse, révélant des tanins fins et fondants qui représentent le terroir et la maîtrise de l'élevage d'un vin équilibré.



Mis en bouteille le 27/02/2024
 13140 bouteilles
 Alc. : 13.04
 Ac.T : 3.50
 AcVol : 0,70
 SO₂T : 50

L'ESPRIT DÉGUSTATION

- Robe : brillante et soyeuse
- Nez : intense fruits rouges
- Bouche : croquante, fraîche et fruitée
- Température de service : frais (15°)
- Alcool : 13.04°
- Dégustez ce vin avec : apéritif, charcuterie, grillades, fromages

