La Source du Ruault

JEAN-NOËL MILLON - VIGNERON - VARRAINS

LA SOURCE DU RUAULT 2018

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

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 24/06/2020
28020 bouteilles
Alc. : 13,55
Ac.T : 3,62
AcVol : 0,54
SO_2T : 0,68

L'ESPRIT DÉGUSTATION

- Robe : brillante et soyeuse
- Nez : intense fruit rouge
- Bouche : croquante, fraîche et fruitée
- Température de service : frais (15°)
- Alcool : 13,55°
- Dégustez ce vin avec : poisson, viande blanche, fromage

Jean-Noël Millon - 49400 Varrains
www.lasourceduruault.vin • lasourceduruault@orange.fr

CERTIFICAT

Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1 du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique

Et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO

1. Numéro du document: **49/64870/1124316**

2. Nom et adresse de l'opérateur	3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle
EARL MILLON JEAN-NOËL 29, RUE DU RUAU 49400 VARRAINS - FRANCE Activité principale: **PRODUCTION VEGETALE - PREPARATEUR**	**Ecocert France SAS** Lieudit Lamothe Ouest F-32600 L'Isle Jourdain **FR-BIO-01**

4. Catégories de produits/activité	5. Définis comme	Validité du ... au
Productions végétales et produits issus de végétaux		
Raisin de cuve Cabernet franc, chenin	Biologique	15/05/2020 31/03/2022
Raisin de cuve Chenin Plantation 2020	Conversion	20/06/2020 31/03/2022
Produits bruts et transformés		
Vins		
Vin blanc AOC Saumur Blanc 2017, 2018, 2019, 2020	Biologique	27/11/2020 31/03/2022
Vin de france rouge 2018 2019	Biologique	27/11/2020 31/03/2022
Vin rouge AOC Saumur Champigny 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020	Biologique	27/11/2020 31/03/2022

Fin du document - 1 page(s)

6. Période de validité	7. Date de contrôle: **03/07/2020**
Du **voir date affichée en 5.** au **voir date affichée en 5.**	

8. Le présent document a été délivré sur la base de l'article 29, paragraphe 1, du règlement (CE) n°834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008, et le cas échéant du cahier des charges français homologué par arrêté du 05 janvier 2010. L'opérateur a soumis ses activités au contrôle et respecte les exigences établies aux règlements précités.

Lieu, Date: **L'Isle Jourdain, le 27/11/2020**

Le Directeur Général, Thierry STOEDZEL

L'authenticité et la validité de ce document peuvent être vérifiées sur notre site internet www.ecocert.fr

AVERTISSEMENT: Sauf accord préalable exprès et écrit d'ECOCERT FRANCE, la référence à la certification ECOCERT FRANCE (ou 'ECOCERT') et l'utilisation d'un logo ECOCERT, pour les produits visés ci dessus, par toute personne ou entité autre que le bénéficiaire visé au présent certificat, est interdite