



La Source du Ruault

SENSEI 2017 CULTURE BIOLOGIQUE

Appellation : Saumur Champigny
 Dénomination : Rouge
 Culture biologique
 Terroir argilo-calcaire
 Pressurage direct
 Bâtonnage avec levures naturelles
 0,8 hectare



Senseï : l'hommage à Ryosaku Hirano ! Traduction du japonais :
 «Celui qui était là avant moi, qui est garant du savoir et de l'expérience
 d'une technique ou d'un savoir-faire.»

LA CUVÉE

Cuvées disponibles : 2015, 2016, 2017

Les raisins récoltés pour cette cuvée sont ramassés à une maturité maximum. C'est une puissance élégante qui est recherchée avec des tanins bien fondus et soyeux.

- Couleur : rouge
 - Terroir : argilo-calcaire
 - Encépagement : 100% cabernet franc
 - Elevage : 21 jours de macération.
- Assemblage avec 10% de presses.
 Elevé en fût pendant 12 mois.



Senseï 2017
 Mis en bouteille le 07/11/2018
 8000 bouteilles
 36 hl/ha (moyenne annuelle)
 Alc : 13.16
 Ac.T : 3.84
 AcVol : 0.52
 SO₂T : 43

L'ESPRIT DÉGUSTATION

- Robe : limpide et brillante, rouge intense aux reflets violacés.
- Nez : violette et cassis.
- Bouche : équilibrée avec une puissance élégante due au tannin bien fondu et soyeux avec une finale fraîche.
- Température de service : frais (17°)
- Alcoool : 13°
- Dégustez ce vin avec : tous types de plats, excellent avec des curry





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**

<p>2. Nom et adresse de l'opérateur EARL MILLON JEAN-NOËL 29, RUE DU RUAU 49400 VARRAINS - FRANCE</p> <p>Activité principale: PRODUCTION VEGETALE - PREPARATEUR</p>	<p>3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle</p> <p style="text-align: center;">Ecocert France SAS Lieu dit Lamothe Ouest F-32600 L'Isle Jourdain FR-BIO-01</p>														
<p>4. Catégories de produits/activité Productions végétales et produits issus de végétaux Raisin de cuve Cabernet franc, chenin Raisin de cuve Chenin Plantation 2020 Produits bruts et transformés <u>Vins</u> Vin blanc AOC Saumur Blanc 2017, 2018, 2019, 2020 Vin de France rouge 2018 2019 Vin rouge AOC Saumur Champigny 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020</p>	<p>5. Définis comme</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="text-align: right;">Validité du ... au</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Biologique</td> <td style="text-align: right;">15/05/2020 31/03/2022</td> </tr> <tr> <td>Conversion</td> <td style="text-align: right;">20/06/2020 31/03/2022</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Biologique</td> <td style="text-align: right;">27/11/2020 31/03/2022</td> </tr> <tr> <td>Biologique</td> <td style="text-align: right;">27/11/2020 31/03/2022</td> </tr> <tr> <td>Biologique</td> <td style="text-align: right;">27/11/2020 31/03/2022</td> </tr> </tbody> </table>		Validité du ... au	Biologique	15/05/2020 31/03/2022	Conversion	20/06/2020 31/03/2022			Biologique	27/11/2020 31/03/2022	Biologique	27/11/2020 31/03/2022	Biologique	27/11/2020 31/03/2022
	Validité du ... au														
Biologique	15/05/2020 31/03/2022														
Conversion	20/06/2020 31/03/2022														
Biologique	27/11/2020 31/03/2022														
Biologique	27/11/2020 31/03/2022														
Biologique	27/11/2020 31/03/2022														

Fin du document - 1 page(s)

6. Période de validité

Du **voir date affichée en 5.** au **voir date affichée en 5.**

7. Date de contrôle: **03/07/2020**

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

Page 1

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