



# La Source du Ruault

## CLOS DE LA CÔTE 2015

Appellation : Saumur Champigny  
 Dénomination : Rouge  
 Culture biologique  
 Terroir argilo-calcaire  
 Vinification en cuve  
 1 hectare



Le Clos de la Côte est situé au coeur de la petite cité de tuffeau de Varrains. Entre l'église et la Mairie, le clos fait partie intégrante du paysage varrainois.

## LA CUVÉE

Le CLOS DE LA CÔTE nous offre une belle harmonie des arômes et des saveurs, avec un beau potentiel de garde de 18 ans. La finesse des tanins, la fraîcheur et le boisé élégant caractérisent bien ce vin.

- Couleur : rouge
- Terroir : argilo-calcaire
- Encépagement : 100% cabernet franc



Cuvée 2015  
 Mis en bouteille le 16/11/2020  
 844 bouteilles  
 Alc : 13.31  
 Ac.T : 3.28  
 AcVol : 0.53  
 SO<sub>2</sub>T : 44

## L'ESPRIT DÉGUSTATION

- Robe : pourpre, intense et brillante avec différents reflets
- Nez : fumé élégant avec des notes de cacao, tabac blond, grillé au final tourbé.
- Température de service : frais (17°)
- Dégustez ce vin avec : côte de boeuf ou civet de biche





## 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 <b>EARL MILLON JEAN-NOËL</b> 29, RUE DU RUAU 49400 VARRAINS - FRANCE</p> <p>Activité principale: <b>PRODUCTION VEGETALE - PREPARATEUR</b></p>	<p>3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle</p> <p style="text-align: center;"><b>Ecocert France SAS</b> Lieu dit Lamothe Ouest F-32600 L'Isle Jourdain <b>FR-BIO-01</b></p>														
<p>4. Catégories de produits/activité <b>Productions végétales et produits issus de végétaux</b> Raisin de cuve Cabernet franc, chenin Raisin de cuve Chenin Plantation 2020 <b>Produits bruts et transformés</b> <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: 70%;"></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](http://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