



LE CHAMP FOU 2017

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



Le nom «Le Champ fou» est le diminutif du lieu-dit «Les Champs Fouquerets».

LA CUVÉE

Le CHAMP FOU est une parcelle située au coeur de l'appellation Saumur Champigny, plantée en cabernet franc. Elle donne des jus puissants qui se marient harmonieusement à un élevage bois, marqué toasté. Après 12 mois en barriques, la cuvée Le CHAMP FOU nous offre un vin de caractère, aux tanins soyeux et un joli croquant de fruits rouges.

- Couleur : rouge
- Terroir : argilo-calcaire
- Encépagement : 100% cabernet franc
- Elevage : 12 mois en barriques
- Dégustez ce vin avec : une souris d'agneau



Mis en bouteille le 26/06/20
1476 bouteilles
36 hl/ha (moyenne annuelle)
Alc : 12.85
Ac.T : 3.89
AcVol : 0.58
SO₂T : 78

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 EARL MILLON JEAN-NOËL 29, RUE DU RUAU 49400 VARRAINS - FRANCE	3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle Ecocert France SAS Lieudit Lamothe Ouest F-32600 L'Isle Jourdain FR-BIO-01
Activité principale: PRODUCTION VEGETALE - PREPARATEUR	
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 Vins 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	5. Définis comme 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
<i>Fin du document - 1 page(s)</i>	

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