

BAGATELLE

AOC SAUMUR PUY-NOTRE-DAME
100 % CABERNET FRANC



CERTIFICATION BIO DEPUIS 1998
BIODYNAMIE DEPUIS 2010

C'est LA cuvée du Manoir de la Tête Rouge et c'est ce que l'on doit attendre d'un Saumur, délicat et simple.

PRODUCTION

Vignes âgées de 15 à 30 ans.

Vendanges mécaniques sur 6 parcelles.

Sols :

70 % argilo-calcaire du Turonien

30 % silex du Jurassique

VINIFICATION

Encuvage sans soufre, macération de 6 jours en infusion, vinification naturelle.

Élevage de 9 mois en cuve, sans soufre jusqu'à la mise.

Ajout de 25 à 30 mg de soufre à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Robe rouge carmin, nez frais de framboise, de mûre.

Attaque en bouche nette, franche, pleine de fraîcheur !

Tanins souples.

DÉGUSTATION ET GARDE

12-14° 4 à 6 ans

Pas de carafage

ACCORDS METS-VINS

Brandade de morue

Poulet-frites

Boudin noir et pommes rissolées

Pizza napolitaine