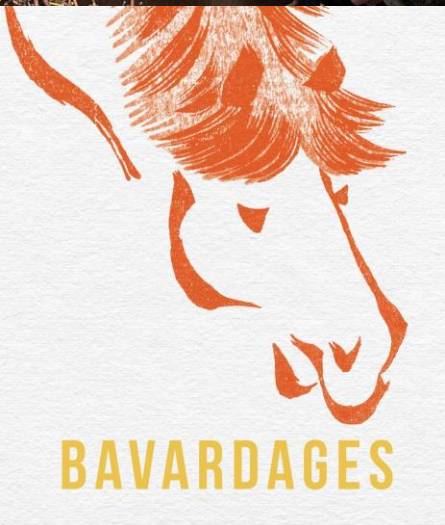




CUVÉE BAVARDAGES

MILLESIME 2024

Travail de la vigne :

Enherbement naturel et travail
biologique et biodynamique

Vinification :

Vendange manuelle en caisse, table de
trie pour la vendange avant encuvage
par tapis roulant
100 % égrapper
10 jours de macération
Élevage en vieilles barriques durant 4
mois
Non filtré
Vin naturel

Commentaire de dégustation :

Appellation Saumur Champigny
Vin de plaisir immédiat où le croquant
du fruit est dominant

Vignoble :

Localisation : Communes
de Chaintres, Varrains et
Saumur

Terroir : Sous-sol crayeux,
terrains sablonneux et
argilo-calcaire

Âge moyen des vignes : 40
Ans

Encépagement :

100 % Cabernet Franc

Jeanne Germain
56 boulevard saint-Vincent
Varrains 49400
germainjeanne@msn.com
06-78-81-21-42