



## CUVÉE LA FOULÉE

### MILLESIME 2024

#### **Vignoble :**

Localisation : Communes de Chaintres, Varrains et Saumur

Terroir : Argileux

Âge moyen des vignes : 35 Ans

#### **Encépagement :**

100 % Cabernet Franc

Jeanne Germain  
56 boulevard saint-Vincent  
Varrains 49400

[germainjeanne@msn.com](mailto:germainjeanne@msn.com)

06-78-81-21-42

#### **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

22 jours de macération

Élevage en vieux foudre de 12HL « Marc Grenier » et vieilles barriques durant 8 mois.

Non filtré

Vin naturel

#### **Commentaire de dégustation :**

Appellation Saumur Champigny

Le terroir apporte une belle profondeur tout en conservant le fruit du Cabernet.

Belle longueur en bouche

Notes de fruits noirs, tels que : mûres, cerises noirs ...