

Saumur Rouge Domaine des Ormes



SITUATION : Le Domaine des Ormes est situé sur la commune des Ulmes, dont le nom latin « Ulmus » signifie « Ormes ».

TERROIR : D'une superficie de 5 hectares, il est constitué de vignes de cépage Cabernet franc qui s'expriment parfaitement sur un terroir de craie tuffeau et de grès.

VINIFICATION : Fermentation en cuves inox thermo-régulées (23-24°C). Remontages légers, quotidiens, réalisés dans le premier tiers de la fermentation alcoolique, ainsi qu'une macération assez longue (14 jours).

ÉLEVAGE : Fermentation malolactique dans nos caves. Le vin continue son élevage pendant 6 à 10 mois.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir légèrement frais (14-16°C).

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin accompagnera les viandes blanches, grillades et les charcuteries.



Belle robe rubis aux reflets violines.



Au nez, des arômes de fruits rouges (cassis, mûres).



En bouche, élégance et tannins souples.