

rouge

CUVÉE

# LES MANQUANTS 2020

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	cabernet franc
TERROIR	vignes centenaires à mi-coteaux situés entre Saumur et Angers
MODE DE CULTURE	pratiques biodynamiques et naturelles
VINIFICATION	macération lente / fermentation naturelle / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	12 mois en barrique de plusieurs passages



SYLVIE AUGEREAU

ARTISANE : SYLVIE AUGEREAU