



Château Fouquet

2020

● Val de Loire

Saumur AOP

- **Format** : 75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool** :13°
- **Allergène** :Sulfites

Cépage

Cabernet Franc

Léger et fruité



Domaine

Ce domaine de 11 hectares de cabernet franc plantés en 1988 est cultivé en agriculture biologique depuis 1998 sur des grands terroirs argilo calcaires de Brézé. Il s'agit d'un vin vegan qui a obtenu la médaille d'Or au Concours des Vins de Saumur et la médaille d'Or aux Ligiers.



Vinification

Les vendanges sont manuelles et égrappées. La vinification s'effectue en cuve inox avec environ 20 jours de macération et d'élevage en cuve sur lies fines pour une mise en bouteille juste avant les vendanges suivantes.



Dégustation

On découvre une belle expression fraîche et croquante.



Conseil de service

Servir à 14°C avec des plats végétariens, des terrines, des viandes grillées et des belles volailles, ou encore du fromage comme le Cantal.