

DOMAINE DE LA GUILLOTIERIE  
SCEA DUVEAU FRERES  
63 rue Foucault  
49260 SAINT CYR EN BOURG

## ROUGE Méthode Traditionnelle 1/2 sec



Cépage : Cabernet Franc

Sol : argilo calcaire

Age des vignes : 10 à 30 ans

Vinification : Après une récolte tout à fait traditionnelle, la vinification est tout d'abord celle d'un vin rouge tranquille fruité. Au moment de la mise en bouteilles, l'addition d'une liqueur de tirage permettra la prise de mousse, caractéristique des vins vinifiés selon la méthode traditionnelle. Les bouteilles séjourneront sur lattes pendant 9 mois minimum en caves de tuffeau (Saumur possède un réseau de souterrains en calcaire appelé Tuffeau) avant d'être dégorgées afin d'évacuer le dépôt constitué par les levures qui ont permis cette deuxième fermentation en bouteille. Le vin recevra une liqueur d'expédition qui sera dosée de façon à faire un vin 1/2 sec avant le bouchage définitif.

Elevage : Un séjour de quelques semaines après le dégorgement en cave de tuffeau permettra de retrouver une harmonie avant la dégustation.

Consommation : Comme toute méthode Traditionnelle, ce produit original devra être servi bien frais (6 à 8°C) et pourra être dégusté en apéritif ou en accompagnement de desserts à base de fruits rouges, également à base de chocolat.