



GRETA CARBO

AOC SAUMUR CHAMPIGNY

2018

Sols : Calcaires, argilo-calcaires

Âge des vignes : 60 ans, parcellaire, en culture biologique

Cépage : Cabernet Franc

Vendanges : manuelles, ramassage en caisses de 20 kg avec tri à la vigne

Rendement : 30 hl/ha

VINIFICATION NATURELLE

Grappes entières

Macération carbonique de 25 jours,

Élevage de 18 mois en fûts de chêne

Pas de filtration

Issu d'une variété de cabernet franc différente, cette cuvée est vinifiée en macération carbonique pure (grappes entières, saturation en CO₂).

DÉGUSTATION

Vin aromatique et tendre

La texture soyeuse porte une aromatique particulièrement originale : végétale, fruitée et poivrée, la délicatesse de la bouche est interminable et magique ! Un vin mythique à découvrir.

S'accorde à des mets d'exception ou se déguste pour lui seul.

À déguster dans les 12 années

DOMAINE BOBINET

Émeline Calvez & Sébastien Bobinet - vignerons

315 Route de Montsoreau, 49400 SAUMUR

+33(2)41676250 - domaine-bobinet@orange.fr

www.domaine-bobinet.com