



HANAMI

AOC SAUMUR CHAMPIGNY

2019

Sols : argilo-calcaire

Âge des vignes : 45 ans, en culture biologique

Cépage : Cabernet Franc

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

Rendement : 35hl/ha

VINIFICATION

- Raisins égrappés, macération douce de 20 jours.
- 30 % de l'assemblage est vinifié en macération carbonique. Assemblage en fin de fermentation
- Élevage de 4 mois en cuve béton
- Pas de filtration

DÉGUSTATION

Vin de printemps, léger et fruité.

C'est un vin fruité, gourmand et juteux, d'une texture plutôt légère avec des tanins fins.

Hanami signifie « voir la beauté des cerisiers en fleurs » au Japon. Les japonais célèbrent le printemps et la vie en allant boire et manger entre amis sous les cerisiers. Voilà l'esprit convivial de cette cuvée !

Parfait pour l'apéritif, il peut aussi s'accorder avec des grillades, salades et fromages.

DOMAINE BOBINET

Émeline Calvez & Sébastien Bobinet - vignerons

315 Route de Montsoreau, 49400 SAUMUR

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

www.domaine-bobinet.com

À déguster dans les 7 années

DOMAINE BOBINET
Émeline Calvez & Sébastien Bobinet - vigneron
315 Route de Montsoreau, 49400 SAUMUR
+33(2)41676250 - domaine-bobinet@orange.fr
www.domaine-bobinet.com