



*Les 2 vents*

Fiche technique  
Saumur Champigny

Gatien Dézé  
1, rue Saumuroise  
49400 Souzay-Champigny  
gatien.deze@gmail.com  
06 70 71 89 62

## *Caractéristiques*

Cépage : Cabernet Franc

Age de la vigne : + de 40 ans

Récolte : mécanique

Vinification : traditionnelle

Élevage : 6 à 8 mois en cuves

Certification HVE



Garde : 5 à 8 ans

Mode de culture : raisonné

Type de sol : sable argilo-calcaire

## *À la vigne*

Le vignoble est conduit en culture raisonnée dans le respect le plus total de l'environnement. Les interventions phytosanitaires ne sont déclenchées que lorsque la pression malative est importante et non pas de manière systématique. Les sols sont travaillés un rang sur deux, de manière à limiter la concurrence de l'herbe sur la vigne.

## *Au chai*

Les raisins sont vinifiés en cuves de la manière la plus naturelle possible, en limitant au maximum l'intervention de l'homme. L'élevage s'effectue en cuves pendant 6 à 8 mois. À l'issue de cet élevage, le vin est mis en bouteilles.

## *Au verre*

Ce vin séduira tous les amateurs de Saumur Champigny. Fruité et charnu, il accompagnera parfaitement vos viandes rouges et vos fromages.