



# RUBEN

AOC SAUMUR CHAMPIGNY

## 2018

Sols : argilo-calcaire

Âge des vignes : 50 ans, en culture biologique

Cépage : Cabernet Franc

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

Rendement : 40 hl/ha

### VINIFICATION

- Raisins égrappés, macération douce de 30 jours.
- Élevage de 8 mois en foudre et fûts de chêne
- Pas de filtration

### DÉGUSTATION

Vin structuré et juteux.

Ruben est un vin doté d'un bel équilibre entre structure et gourmandise. Les tanins sont fins et soyeux, le nez fruité et sanguin. On retrouve l'influence des argiles dans l'ampleur de la bouche, ainsi que la minéralité du calcaire toute en fraîcheur.

C'est le vin qui s'accorde facilement à tout type de plat, un vrai caméléon !

À déguster dans les 10 années

DOMAINE BOBINET

Émeline Calvez & Sébastien Bobinet - vignerons

315 Route de Montsoreau, 49400 SAUMUR

+33(2)41676250 - [domaine-bobinet@orange.fr](mailto:domaine-bobinet@orange.fr)

[www.domaine-bobinet.com](http://www.domaine-bobinet.com)