

Château de Passavant

V I N S D E L O I R E



 Demeter



Anjou Villages


Origine

2022



Cuvée d'origine, iconique pour le Château de Passavant. Aromatiquement le vin est marqué par le Cabernet Franc, on retrouve sa fraîcheur et son fruité (fraises des bois, mûres...). Le Cabernet Sauvignon apporte de la finesse.



 Cépage	85% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Terroir	Altération de schistes verts
Récolte	Manuelle et mécanique
Vinification	10 à 15 jours de macération
Elevage	12 à 18 mois en cuve inox
Accord	Viande rouge en sauce ou grillée



% Volume acquis	13,44% volume
Acidité Totale	2,59 g/L
SO2 totale	65 mg/L