Nel villaggio di Savigny-en-Véron, una famiglia da quattro generazioni interpreta il Cabernet Franc come espressione profonda e autentica dell'identità territoriale.



La Singulière

Cabernet franc

Questo vino è prodotto con uve provenienti dalle parcelle più antiche della tenuta, caratterizzate da viti a basse rese. Il terreno è caratterizzato da suoli argillo-calcarei.
La vendemmia e la selezione delle uve sono manuali. Nella vinificazione, le uve vengono vinificate in tini di legno. La macerazione dura oltre un mese.
Il vino affina per 24-36 mesi in piccole botti di legno.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Valle della Loira Touraine

Denominazione d'origine AOC Chinon

Vitigno Cabernet franc

Affinamento in legno