

AOP Saumur Champigny Bio

Saumur Champigny

INFORMATION

Appellation : Saumur
Champigny AOP

Cépage : Cabernet Franc

Alcool : 13%

Certification : Vin
Biologique

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : Vendanges
manuelles, levures naturelles.
Pas d'intrant lors de la
vinification, élevage pendant
7-9 mois en cuve Inox.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole : Sur les
hauteurs de Turquant et
Parnay

Surface :

Type de sol : Argilo -
Calcaires

Climat : Océanique

DÉGUSTATION

Œil : Une jolie robe rouge
rubis

Nez : Au nez, on retrouve une
belle fraîcheur à l'attaque, et
un joli fruit ouvert et
révélateur d'un joli Cabernet
Franc.

Bouche : À l'attaque, une
bouche souple, avec de jolis
tanins souples et «polis», une
jolie décoction de fruits
rouges, un peu compotée.
Une cuvée toute en fraîcheur
et gourmandise.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14°C -
16°C

Accords mets et vins : Un
compagnon de vos apéritifs,
ou sur des plats types
volailles, viandes
grillées/rôties, fromages à
pâtes molles ou dures, et
mêmes sur des poissons.

Garde : À consommer dès
maintenant et sous 4 années.