

# 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  
même sur des poissons.

**Garde :** À consommer dès  
maintenant et sous 4 années.