

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.