

SAUMUR CHAMPIGNY CLOS DES MORAINS

Saumur Champigny

INFORMATION

Appellation : CLOS DES MORAINS

Cépage : Cabernet Franc

Alcool : 13%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : A partir de raisins sains, arrivés à maturité. Macération pendant une 20aine de jours afin d'extraire tous les arômes naturels du vin

Elevage en cuve inox avec

des aérations régulières

Filtration

Mise en bouteille

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Cart 6 btl



TERROIR

Région Viticole : 85ha

Surface : Au Puy-Notre-Dame, au sud de Saumur

Type de sol : Argilo-calcaire

Climat : tempéré océanique

DÉGUSTATION

Œil : Ce vin possède une couleur rubis.

Nez : Le nez délivre des parfums de fruits rouges bien mûrs.

Bouche : Il est de bonne tenue, structuré mais souple et équilibré, avec des tanins soyeux.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 15° à 17°C

Accords mets et vins :

Avec du gibier

Avec des viandes fortes

Avec certains fromage

Garde : GARDE : 3 à 10 ans

