



## Saumur Champigny 75 cl

Saumur Champigny 75 cl - Disponible en CLICK AND COLLECT - Conditionné en carton de 6 bouteilles



**Prix :** 7.80€

## Saumur Champigny 75 cl

# Saumur Champigny

**Appellation :** Appellation Saumur Champigny Controlée

**Cepages:** 100% Cabernet Franc

**Millesime:** 2020

**Sol :** argilo-calcaire

**Méthode culturales :** Les vignes sont taillées en Guyot Val de Loire

**Vinification:** La vendange est dégrappée et les raisins sont mis en cuve pour 10-15 jours de macération pour une extraction douce de la couleur, des tanins et arômes de la peau du raisin. Le débouillage de 24 heures. La fermentation est maîtrisée entre 18 et 20° suivi d'un élevage en cuve avec plusieurs soutirages pendant 6 mois jusqu'à la mise en bouteille.

### **Dégustation**

Robe lumineuse avec la couleur rouge grenat Au nez – épices et des fruits rouges avec des notes florales. C'est un vin riche et velouté avec une fin de bouche fraîche et équilibrée

**Accords:** Viandes blanches, Viandes rouges roties, grillade, fromages légers (chèvre)

**Température de service :** Servir 16-18°C

**Potentiel de garde :** La consommation optimale de ce vin se situe durant 5 ans.

**Conditionnement :** Carton de 6 bouteilles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Interdit aux mineurs et femmes enceintes.

[Lien vers la fiche du produit](#)