Saumur Rouge 75 cl

Saumur Rouge 75 cl - Disponible en CLICK and COLLECT - Conditionné en carton de 6 bouteilles.

Prix : 7.00€

Saumur Rouge 75 cl

Saumur Rouge

Appellation : Appellation Saumur Rouge Controlée

Cepages: Cabernet Franc 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Millesime: 2020

Sol : silex, argilo-calcaire

Méthodes 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 aromes de la peau du raisin. Ensuite un débourbage de 24 heures. La fermentation est maitrisé 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 rubis Au nez – épices et des fruits rouges avec des notes florals C'est un vin souple avecdes tanins fins et une fin de bouche frais et équilibrée

Accords: Viandes blanches, viands roties, fromages

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