



Saumur Champigny Clin d'Oeil BIB 10 L

AOC Saumur-Champigny, Vallée de la Loire et Centre, France



SITUATION

Le vignoble de Saumur s'étend sur plus de 800 hectares sur la rive sud de la Loire.

TERROIR

La région du Saumurois tient sa principale caractéristique de son sol argilo-calcaire : cette roche blanche et tendre appelée tuffeau permet un bon enracinement de la vigne et une alimentation hydrique modérée.

VINIFICATION

Eraflage total, macération de 10 jours. Vinification en cuves thermo-régulées et mise en bouteille dans les caves de tuffeau où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de températures.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir à 16°C.

ASPECT VISUEL

Robe rubis soutenu aux reflets violets.

AU NEZ

Découvrez une complexité aromatique original : arômes de cassis et de mûre, rehaussés d'une pointe d'épices.

EN BOUCHE

Appréciez ce vin ample et soyeux et ses notes mentholées en fin de bouche.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les charcuteries (charcuterie sèche, rillettes, mortadelle), les viandes rouges (tournedos sauce paprika), les viandes blanches (pintades aux morilles), les fromages à pâte molle (Saint Nectaire, tommes).

