

# Saumur Champigny Clin d'Oeil

## BIB 10 L



**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.

**CÉPAGES :** Cabernet franc 100%

**SERVICE :** Servir à 16°C.

**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).



Robe rubis soutenu aux reflets violets.



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



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

[www.lesvignoblesedonis.com](http://www.lesvignoblesedonis.com)