



Vin Mousseux Demi-Sec Rouge Habit Pourpre

VMQ,

Robert et Marcel c'est avant tout l'emblème d'une belle histoire collective, une histoire qui réunit des vignerons ayant appris à bien faire les choses et à les faire ensemble! Retrouvez à travers cette cuvée élaborée à partir de cuvées de Saumur Rouge toute la singularité et le caractère des vins du saumurois.



PRÉSENTATION

Cette cuvée rend hommage à la tradition liée à la cavalerie et à l'amour du cheval, inscrits dans l'histoire de la ville de Saumur. Originalité en France et spécialité de la région de Saumur, il s'agit d'un vin rouge élaboré à partir du cépage Cabernet franc selon la méthode traditionnelle.

SITUATION

Région Saumuroise.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique traditionnelle puis courte fermentation malolactique. Seconde fermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle.

ÉLEVAGE

Elevage sur lattes pendant plus de 9 mois.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

12.5 % VOL.

SERVICE

Servir frais (6-8°C).

ASPECT VISUEL

Belle robe de couleur rubis.

AU NEZ

Nez alliant les notes d'épices et les arômes de fruits rouges.

EN BOUCHE

Attaque ample et fraîche, bouche ronde équilibrée et fruitée. Finale fraîche sur des notes mentholées.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera les apéritifs, les desserts au chocolat, les desserts aux fruits rouges (fraises au vin, sorbets aux fruits rouges), les tartes aux groseilles meringuées ou encore les crumbles.

