



Saumur Champigny Tuffeau Tout Flamme Bio

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

PRÉSENTATION

L'histoire raconte que Champigny tire son nom du latin "Campus Ignis" (Champ de feu) en raison d'un microclimat particulièrement chaud en été. Cette cuvée symbolise l'harmonie entre la chaleur du climat et la fraîcheur du sol de tuffeau qui restitue l'humidité quand la vigne en a besoin.

TERROIR

Ce vin est issu de vignes situées sur des sols argileux avec un sous-sol en tuffeau caractéristique de l'appellation Saumur Champigny. Ce terroir est très favorable au développement de la vigne en particulier lors des périodes de sécheresses. Cette qualité de sol nous permet également de laisser le temps au raisin de murir autant que nécessaire et ainsi le récolter à son optimum de maturité.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir à 15°C.

ASPECT VISUEL

Le vin présente une couleur rubis intense aux reflets violet.

AU NEZ

Le nez est délicat mêlant à la fois des arômes de fruits cuits, d'épices et de fleurs séchés.

EN BOUCHE

La bouche est gourmande, les tanins sont ronds et sucrants puis elle se termine sur des notes de fraises écrasées.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera les charcuterie, viande rouge rôtie, poisson blanc et fromage à pâte dure.

