

Croix de Chaintres

Vignoble | Vallée De La Loire

AOC | Saumur-Champigny

Typicité | Sec

Fournisseur | *Domaine Filliatreau*



TERROIR Sols argilo-calcaires et argilo-sableux.

CÉPAGE Cabernet Franc (100%)

VINIFICATION Macération entre 10 à 15 jours à basse température. Vin élevé durant 12 mois en fût de chêne.

DÉGUSTATION

VIN CLASSIQUE

Couleur | *Robe rouge cerise.*

Nez | *Nez gourmand de fruit rouge écrasés, de confiture et de liqueur de fraise.*

Bouche | *Bouche fruitée et souple. Tanins fins. Ensemble équilibré.*

ACCORDS METS Boeuf, veau, dessert à base de fruit rouge, tartines salées, fromages à pâte molle.

SERVICE IDÉALE



16-17°C



CARTE DES VINS

Un Saumur – Chamigny sur le fruit et le croquant pour beaucoup de plaisir.

