

Croix de Chaintres

Cabernet Franc, AOP SAUMUR-CHAMPIGNY



FOURNISSEUR :
Domaine Filliatreau



TERROIR : Sols argilo-calcaire et argilo-sableux.

CEPAGE : Cabernet Franc (100%).

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

MISE EN BOUTEILLE : Au domaine par la famille Filliatreau

NOTE DE DEGUSTATION :

Couleur

Robe rouge cerise.

Arômes

Nez gourmand de fruits rouges écrasés, de confiture et de liqueur de fraise.

Saveurs

Bouche fruitée et souple. Tanins fins. Ensemble équilibré.

CONTENANT CENTILITRA COLIS REFERENCE

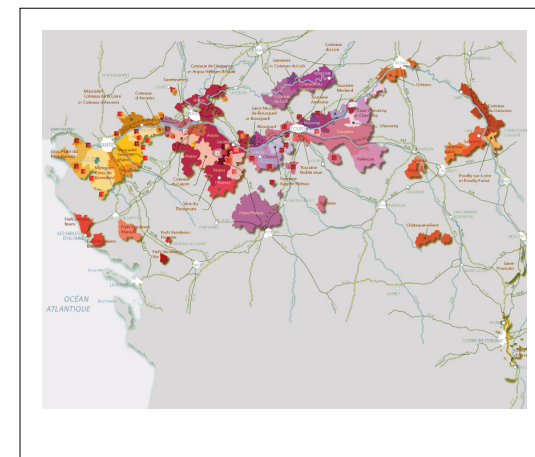
Bouteille	37.5	12	520327
Bouteille	75	6	520328

CONSEIL DE SERVICE :

Accords mets :

Boeuf, Veau, Dessert à base de fruits rouges, Tartines salées, Fromages à pâte molle

Température de service : 15 - 16°C



CARTE DES VINS

Saumur-Champigny AOP Croix de Chaintres
Un Saumur-Champigny sur le fruit et le croquant pour beaucoup de plaisir.