

Domaine Filliatreau

Cabernet Franc, AOP SAUMUR-CHAMPIGNY



FOURNISSEUR :
Domaine Filliatreau



TERROIR : Sols argilo-calcaires.

CEPAGE : Cabernet Franc (100%).

VINIFICATION / ELEVAGE : 8 à 10 jours en cuves d'acier inoxydable. Température du jus en fermentation à environ 25/27°C.

MISE EN BOUTEILLE : Au Domaine par la famille Filliatreau

NOTE DE DEGUSTATION :

Couleur

Robe rouge rubis intense.

Arômes

Nez opulent sur les fruits noirs et rouges frais (cassis, framboise), pointe de poivre.

Saveurs

Attaque souple et croquante : notes de fruits de baies rouges mûres et gourmandes.

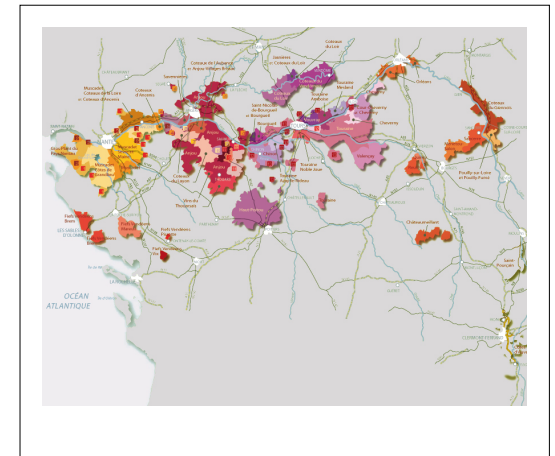
CONTENANT	CENTILITRA	COLIS	REFERENCE
Bouteille	37.5	12	520325
Bouteille	75	6	500331

CONSEIL DE SERVICE :

Accords mets :

Amuse-bouches, Tartes aux fruits, Tartes salées, Fromages frais, Porc

Température de service : 16 - 17°C



CARTE DES VINS

Saumur-Champigny AOP Domaine Filliatreau

Un vin rouge frais et gourmand aux arômes flatteurs de fruits rouges et à la structure souple.