

Domaine Filliatreau

Vignoble | Vallée De La Loire

AOC | Saumur-Champigny

Typicité | Sec

Fournisseur | *Domaine Filliatreau*



TERROIR | Sols argilo-calcaires.

CÉPAGE | Cabernet Franc (100%)

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

DÉGUSTATION

VIN CLASSIQUE

Couleur | *Robe rouge rubis intense.*

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

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

ACCORDS METS | Amuses-bouches, tartes aux fruits, tartes salées, fromages frais, porc

SERVICE IDÉALE



16-17°C



CARTE DES VINS

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

