

# Château de Passavant

Vignoble | Val de Loire  
Anjou Saumur

AOC | Anjou

Typicité | Sec

Fournisseur | Passavant



**TERROIR** Schistes verts et altération.

**CÉPAGE** Cabernet Franc (100%)

**VINIFICATION** 20 à 30 jours de macération, élevage 6 à 12 mois en cuve.

**DÉGUSTATION**

**VIN CLASSIQUE**

Couleur | Robe à la teinte rouge rubis carmin fin.

Nez | Nez de fruits murs et baies forestières

Bouche | Bouche dotée d'une fine attaque constante.

**ACCORDS METS** Charcuteries & Terrines, Fromage à pâte dure, Veau, Boeuf, Gibiers

**SERVICE IDÉALE**



12-15°C



**CARTE DES VINS**

Bon vin ligérien assurant une bonne lignée de tanins plutôt gourmands.

