

Les Longes

AOP SAUMUR-CHAMPIGNY

FOURNISSEUR :
Ackerman De Neuville



TERROIR : Sols calcaires.

CEPAGE : Cabernet Franc (100%).

VINIFICATION / ELEVAGE : Elaboration traditionnelle en cuves avec régulation de température.

MISE EN BOUTEILLE : Par Ackerman de Neuville

NOTE DE DEGUSTATION :

Couleur

Robe : pourpre intense.

Arômes

Nez : fruits rouges prononcés et épices.

Saveurs

Bouche : fruitée, attaque franche avec des tanins fins et souples.

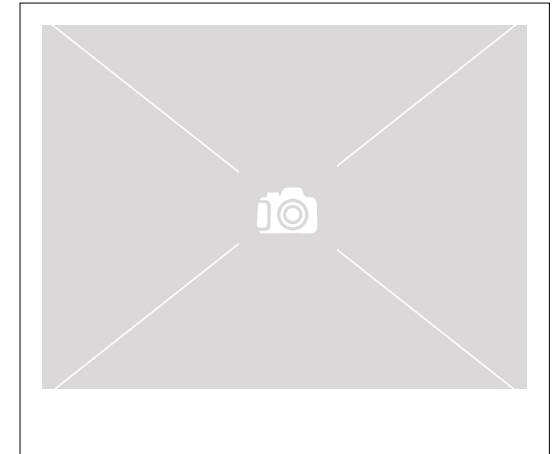
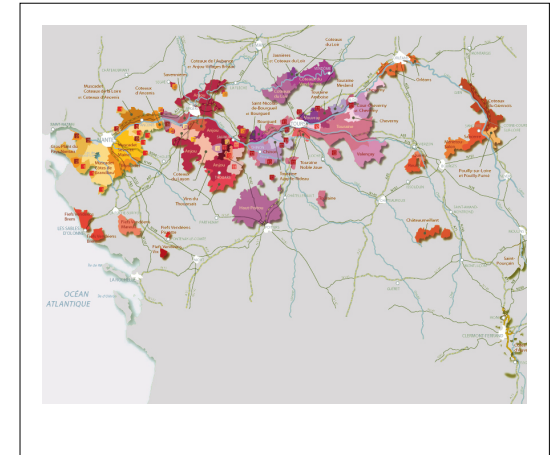
CONTENANT	CENTILITRA	COLIS	REFERENCE
Bouteille	37.5	12	520395
Bouteille	75	6	520393

CONSEIL DE SERVICE :

Accords mets :

Charcuteries & Terrines, Fromages à pâte dure, Veau, Boeuf, Gibiers

Température de service : 15 - 16°C



CARTE DES VINS

Saumur-Champigny AOP Les Longes
Du fruit, de la souplesse et de la matière. Un bel équilibre gourmand.

