

# Saumur Champigny La Perrière



**CÉPAGES :** Cabernet franc 100%

**SERVICE :** Servir en 14 et 16°C.

**ACCORDS GOURMANDS :** À déguster avec des côtes d'agneau au thym ou un tartare de boeuf.



Robe pourpre aux reflets violines.



Complexité alliant fruits noirs soulignés par des notes légèrement épicées de réglisse et girofle.



Équilibré, tanins très fondu et soyeux. Belle longueur en bouche sur une finale de cassis.