

Saumur Puy Notre Dame Robert & Marcel Héritage



TERROIR : Argilo-calcaire sur Tuffeau.

VINIFICATION : Macération des raisins en cuve inox pendant 35 jours en réalisant quelques remontages afin de garder le marc toujours humide pour une meilleure extraction des polyphénols.

Elevage de 18 mois en fûts (chêne français) de 500 litres. 1/3 de fûts neufs.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir entre 15 et 17°C.

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les poissons en sauce, les volailles rôties, les grillades et viandes rouges.



Robe rubis avec des reflets grenat.



Au nez on retrouve des arômes gourmands de fruits rouges et de cassis accompagnés par des notes empyreumatiques (cacao et toastées)..



En bouche, l'attaque est souple avec une belle densité en milieu de bouche et une structure tannique ronde et soyeuse. La finale est persistante sur les arômes de fruits rouges et réhaussée par une belle trame acidulée.

www.lesvignoblesedonis.com