

Saumur rouge Puy Notre Dame 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.

ÉLEVAGE : Elevage de 18 mois en fût NEUF de 500 litres : fut de chêne français.

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.



Nez sur des arômes de fruits noirs, de réglisse et d'épices.



Bouche ample, ronde et structurée avec des notes empyreumatiques, de cerises noires et de confiture de cassis.

