

Saumur Champigny Tuffeau Tout Flamme Bio



TERROIR : Ce vin est issu de vignes situées sur des sols argileux avec un sous-sol en tuffeau caractéristique de l'appellation Saumur Champigny. Ce terroir est très favorable au développement de la vigne en particulier lors des périodes de sécheresses. Cette qualité de sol nous permet également de laisser le temps au raisin de murir autant que nécessaire et ainsi le récolter à son optimum de maturité.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir à 15°C.

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin accompagnera les charcuterie, viande rouge rôtie, poisson blanc et fromage à pâte dure.



Le vin présente une couleur rubis intense aux reflets violet.



Le nez est délicat mêlant à la fois des arômes de fruits cuits, d'épices et de fleurs séchés.



La bouche est gourmande, les tanins sont ronds et sucrants puis elle se termine sur des notes de fraises écrasées.

www.lesvignoblesedonis.com