



Complices de Loire

SAUMUR CHAMPIGNY

'LES TERROIRS CÉLESTES'

- Origine : Loire France.
- Appellation : AOC Saumur Champigny .
- Millésime : 2022
- Cépage(s) : Cabernet Franc 100 % .
- Sol : Argilo - Calcaire
- Vinification : Traditionnelle , élevage en cuves inox thermorégulées .

PRESENTATION:

Le nom de cette appellation pourrait provenir du latin campus Igni ou champ de feu, du fait du microclimat particulièrement chaud de cette zone en été .

Le vignoble de Saumur Champigny se situe dans la région viticole d'Anjou – Saumur, son terroir bénéficie d'un climat océanique .

Le vin de Saumur Champigny ne peut être produit qu'avec un sel cépage le Cabernet Franc .

NOTES DE DEGUSTATION :

- Robe : Robe de couleur pourpre intense .
- Nez : Des notes de griottes dominant ce joli flacon .
- Bouche : La bouche charnue présente des tannins soyeux et élégants, un Saumur Champigny haute couture .

Température de service : Frais de 14 ° à 18° C.

Suggestions gourmandes :
S'apprécie sur des viandes rouges, gibiers et fromages .

Coup de cœur : avec un carpaccio de Bœuf.



ProWines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be