

AOP SAUMUR CHAMPIGNY

Domaine de la Seigneurie Rouge



Cépages : Cabernet franc

Sol : Argilo calcaire et présence de tuffeau en sous-sol

Vinification : Egrappage de la récolte. Vinification type traditionnelle suivie d'une macération de 15 jours en cuves inox.

Dégustation : Belle robe intense et sombre avec des reflets violets. Nez intense avec des couleurs de fruits rouges mûrs et compotés. En bouche, on retrouve l'intensité des fruits noirs compotés maintenus par une bonne acidité. Très bon équilibre, vin souple et rond. C'est un vin puissant et élégant à la fois.

Accord mets/vin : Servir entre 14/16°C. Marier avec des viandes rouges, rôtis de bœuf, ragoûts, gibiers et fromages forts. Apprécié dans sa jeunesse, il accepte une maturation en cave fraîche. Vin à consommer dans les 4/5 ans pour conserver le côté fruité.