



La Seigneurie

Tradition

Saumur-Champigny - Rouge 2017

Région :	Loire
Appellation :	Saumur-Champigny
Cuvée :	Tradition
Couleur :	Rouge
Millésime :	2017
Cépages :	Cabernet franc (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

L'expression typique d'un Saumur Champigny aux notes de fruits rouges et aux tanins souples. Production: 40 000 bouteilles.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
Elevage en cuve inox thermo-régulée, Bouchon 1+1.
Sols siliceux (sables, graviers...).



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rouge, intense.
NEZ : Fruité, légers arômes de violette, arômes de framboise, arômes de fruits rouges.
BOUCHE : Fruitée, notes de cerise, généreuses notes de fruits rouges, souple, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 16°
GARDE : A consommer entre 2018 et 2023



ACCORDS METS ET VINS : Poissons grillés, Viandes rouges grillées, Viandes blanches, Volailles, Pot-au-feu

Powered by **Plugwine**

