



DOMAINE FILLIATREAU - SAUMUR CHAMPIGNY

PRODUIT

Ce rouge bio est une expression fraîche et gourmande du Cabernet Franc. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges croquants, groseille, cerise, avec une légère touche végétale très typique. En bouche, le vin est souple, léger, fluide, avec une belle acidité qui allonge la finale. C'est un vin de plaisir immédiat, à boire jeune pour profiter de sa vivacité. Parfait avec des grillades, charcuteries fines ou plats végétariens. À servir légèrement rafraîchi. Une cuvée emblématique de Saumur-Champigny, accessible et pleine de charme.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Vallée de la Loire / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,375L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Cabernet Franc