



Cabernet de Saumur « Réserve des Vignerons »

Vignoble :

Les vignes s'étendent sur les coteaux du Saumurois et de l'Anjou. La région tient sa principale caractéristique de son sol argilo-calcaire : cette roche blanche et tendre appelée tuffeau permet un bon enracinement de la vigne et une alimentation hydrique modérée.

Au travers de cette cuvée historique de la Cave de Saumur, les vignerons vous offrent le meilleur de leur savoir faire.

Cépage:

Cabernet franc

Vinification :

Pressurage direct permettant d'extraire un joli potentiel aromatique. Vinification en cuves thermo-régulées puis mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur et le fruité.

Dégustation

Robe brillante d'un rose soutenu. Nez puissant et complexe de fruits rouges, de mûres et de violettes. Bouche tendre, puissante et friande, soutenue par une belle longueur aromatique.

Alliances mets-vin :

Servi frais (8-10°C), il accompagnera les apéritifs, charcuteries, les volailles, les viandes blanches, les grillades, les sushis et les mets épicés.

