

La Cave d'Augustin Florent, AOC Saumur, Rouge

AOC Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

Un vin rouge à la fois fruité et floral qui accompagnera parfaitement des viandes grillées.

PRÉSENTATION

La Cave d'Augustin Florent élabore un vin typique de la Vallée de la Loire issu du Cabernet Franc cépage incontournable des vins de Saumur.

CÉPAGE

Cabernet franc

12,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir entre 16 et 18°C.

DÉGUSTATION

ASPECT VISUEL

La robe est d'un joli rubis brillant.

AU NEZ

Le nez révèle des notes fruitées et florales.

EN BOUCHE

En bouche, un vin souple sur le fruit.

ACCORDS GOURMANDS

En apéritif avec des rillettes, sur des plats principaux, pintade, fricassée de poulet ou rôti de porc, en accompagnement de vos fromages comme du Chaource ou du Saint-Marcelin. Un note spéciale sur vos viandes grillées.



Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245414678736

