



Domaine des Varinelles, AOC Saumur-Champigny, Rouge, Bio

AOC Saumur-Champigny, Vallée de la Loire et Centre, France

Représentatif de l'appellation Saumur Champigny, un vin fruité et léger.

PRÉSENTATION

Le Domaine des Varinelles porte un nom qui évoque le chemin des lavandières. Propriété familiale de 42 hectares depuis 5 générations, elle est située dans le centre de l'appellation historique et géographique. Père et fils sont des passionnés de leur terroir d'exception.

LE MILLÉSIME

L'année 2018 a été marquée par un printemps pluvieux et un été très sec, ce qui a procuré un vin riche et épicé. Le fruit est très mûr, la bouche est gourmande, aux notes de cassis, ce qui lui apporte une belle fraîcheur en finale.

TERROIR

Argilo-calcaire sablonneux

VINIFICATION

Macération courte à basse température

ÉLEVAGE

Cuvaison de 6 mois sur ses lies sans soutirage.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à température de cave et l'ouvrir 15 minutes avant dégustation sans le carafier.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

DÉGUSTATION

La robe est très intense et violacée aux arômes de fruits compotés. L'attaque est souple et fruitée, avec un milieu de bouche épicé et une finale fraîche et longue.

ACCORDS GOURMANDS

Charcuterie, barbecue, viandes blanches, fromages...

Bonne note sur un Civet de lapin, ou un Sainte Maure de Tourraine.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3548641011537

Distribué par **Maison Johanès Boubée**
18, rue Boileau, 33070 Bordeaux
Tel. 05 57 62 43 00 - maison_johanes_boubee@carrefour.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



QZW3AF