



La Cave d'Augustin Florent, AOC Saumur-Champigny, Rouge

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

Un vin fruité, fin et délicat.

PRÉSENTATION

Des vins de qualité : La Cave d'Augustin Florent signe ses vins et engage son nom sur cette offre. Un cahier des charges est signé pour chaque référence ; les vins sont dégustés par nos experts et contrôlés par nos laboratoires internes ou externes.

CÉPAGE

Cabernet franc

13,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir entre 15° et 17°C.

POTENTIEL DE GARDE

Peut se garder un ou 2 ans.

DÉGUSTATION

Le vin présente une belle robe rouge grenat.

Le nez dévoile des arômes de fruits rouges et de fruits noirs très mûrs.

En bouche, il est ample, fruité, aux tanins fins et délicats.

ACCORDS GOURMANDS

Côte de bœuf fermier du Maine au gros sel, Choux farcis, Lamproie à la bordelaise, Dôme de Vézelay, Cosne de Port Aubry, Crottin du Morvan, Rocher Nantais

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245414037007

