



DOMAINE  
LA GIRAUDIÈRE

SAUMUR CHAMPIGNY – LA CHAUVELIERE

2020



Cépage :

Cabernet Franc

Terroir :

Vignes de Turquant, sols de sables et graviers, argile ocre en sous-sol

Méthode de production :

Culture de la vigne raisonnée labellisée haute valeur environnementale

Récolte mécanique à maturité

Vinification :

Macération de 15 jours de la vendange égrappée et élevage du vin en cuve pendant 8 mois

Dégustation :

La robe du vin est dense, d'une couleur rouge soutenue avec des nuances violacées

Le nez est intense laisse deviner une puissante expression de fruits des bois, sur des notes de mûres et cassis

En bouche, c'est un vin charnu, d'une bouche pleine qui développe ses arômes de fruits mûrs sous des tanins soyeux mais marqués et qui finit sur une note épicée.

Température de Service :

15-16 °C

Accords mets et vin :

Ce vin corsé accompagnera vos plats de viandes rouges et gibiers à merveille.

Temps de garde :

8 ans