



DOMAINE  
LA GIRAUDIÈRE

## SAUMUR CHAMPIGNY – LES MEUNIERES 2018



Cépage :

Cabernet Franc

Terroir :

Vignes de Montsoreau, sols argilo-calcaires profonds

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 claire, d'une couleur rubis avec des nuances  
violacées

Le nez très ouvert, laisse deviner une belle expression de  
fruits rouges frais, sur des notes de fraises et groseilles

En bouche, c'est un vin souple et gourmand qui développe ses  
arômes de petits rouges sous des tanins soyeux

Température de Service :

15-16 °C

Accords mets et vin :

Ce vin ravira vos moments conviviaux pendant un apéritif,  
autour d'un plateau de charcuterie ou avec votre cuisine du  
quotidien

Temps de garde :

6 ans