

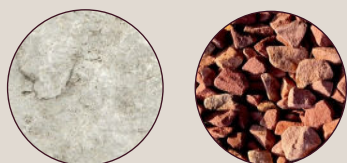


Clos de la Mouche

Saumur Champigny

Terroir

Argilo-calcaire caillouteux



Palette aromatique



Commentaires

La promesse du vin

Dense et velouté, ce 2020 est l'expression de la maturité du Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.

Ses notes de fruits noirs intenses, de cacao et d'épices sont sublimées par un élevage en fûts de chêne pendant 24 mois.

Ce Saumur Champigny complexe et structuré est intense avec une longueur en bouche persistante.

Médaille



2020

Cépages

85% Cabernet Franc
15% Cabernet Sauvignon

Signature

La typicité du vin



Léger Complexe Puissant



Cave
10-12 °C

Service
16-20 °C

Garde
9 ans



Accords mets & vins

Comment le sublimer ?

Parfait avec des viandes en sauce, une côte de bœuf, du gibier et volailles festives ou encore en accord sucré-salé et des fromages de caractère.

