



DOMAINE FILLIATREAU - SAUMUR CHAMPIGNY "VIEILLES VIGNES"

PRODUIT

Cette cuvée provient de vignes anciennes qui donnent un Cabernet Franc plus structuré et profond. Le nez dévoile des notes de fruits noirs mûrs, de violette, d'épices douces et une belle touche minérale. En bouche, la matière est plus dense, avec des tanins soyeux et une finale longue et harmonieuse. Le vin garde la fraîcheur typique du domaine, mais avec une complexité supplémentaire. À carafier dans sa jeunesse ou à oublier en cave quelques années. Excellent sur un magret, une viande mijotée ou des plats d'automne. Un grand vin bio, élégant et racé.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Vallée de la Loire / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Cabernet Franc