

Collection Originale

Saumur Rosé Corail

Cépage

- Cabernet Franc

A.O.C.

- Saumur

Dosage

- Sec

Durée de stockage sur lattes

- 12 mois

Contenance

- 75 cl

• J-M Monnier - œnologue :

La robe rose intense est constellée de perles fines.

Le nez est une gourmandise de petits fruits rouges (*framboise, fraise des bois*) et de fleurs (*iris, violette*).

La bouche présente des notes de bonbons acidulés et de fruits rouges.

Une révélation.

• Accords mets-vin :

Vin de fête par excellence, il est idéal à l'apéritif ou en accompagnement de desserts (*tarte aux fruits, gâteau au chocolat*).

A déguster entre 6° et 8°C.



Rouge Acajou

Vin Mousseux de Qualité

- Rouge mousseux

Cépage

- Cabernet Franc

Dosage

- Demi-sec

Durée de stockage sur lattes

- 12 mois

Contenance

- 75 cl

• J-M Monnier - œnologue :

La robe est rubis foncé. La mousse est très attrayante.

Le nez livre une palette aromatique de petits fruits rouges caramélisés (*fraises, groseilles...*), ainsi qu'une touche de cacao.

La bouche est douce et suave. Une pointe de tanins renforce en finale la délicate impression de charpente.

Une cuvée originale à découvrir.

• Accords mets-vin :

Cette cuvée se déguste idéalement en accompagnement de desserts (*fraises, chocolat amer*).

A déguster entre 6° et 8°C.

