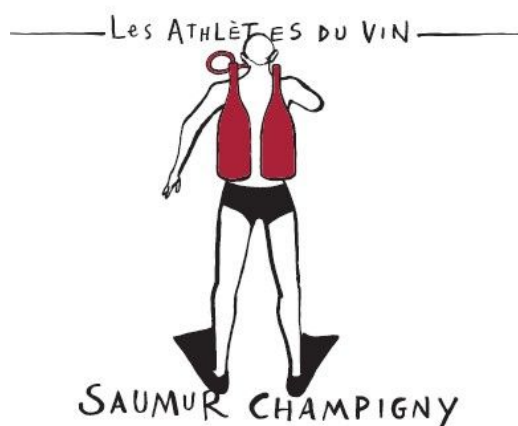




LES ATHLETES DU VIN

SAUMUR - CHAMPIGNY

Appellation	AOP Saumur-Champigny
Terroir / Soil	Argilo-calcaire <i>Clay and limestone</i>
Cépage / Grape variety	100% Cabernet Franc
Age des vignes / Vine age	35 ans <i>35 years</i>
Rendement / Yield	50 hl/ha
Vinification / Winemaking	Macération de 3 semaines et fermentation en cuves inox <i>Maceration of 3 weeks and fermentation in stainless steel tanks</i>
Elevage / Ageing	En cuves inox <i>In stainless steel tanks</i>
Dégustation / Tasting Note	Couleur soutenue aux reflets violacés, nez intense et complexe de fruits rouges. Attaque en bouche souple avec une belle structure ronde et des tanins fondus. <i>Dark red colour with purplish hues. Intense and complex aromas of ripe red fruits on the nose. Supple and round on the palate with soft tanins.</i>
Accompagnement / Pairing	Charcuterie, grillades de viandes blanches, légumes farcis, poissons de rivière au vin rouge, pot au feu, fromages à pâte molle... <i>Can be paired with "Charcuterie", grilled white meat, stuffed vegetables, river fishes in red wine sauce, pot roast, soft cheeses...</i>
Degré alcoolique / Alcohol volume	12,5%
Sucre résiduel / residual sugar	0 g/L