



CLOS DES CORDELIERS CUVÉE TRADITION 2020

Saumur- Champigny AOP Val de Loire

100% CABERNET FRANC

Les raisins sont issus de vignes plantées au coeur de l'appellation SAUMUR-CHAMPIGNY sur des coteaux argilo-calcaires (tuffeau). Un léger dépôt noble peut apparaître. Il est naturel et sans conséquence sur la qualité du vin.

Vendanges manuelles, 2 tris sur table. Travail mécanique du sol.

Cette Cuvée Tradition 2020 révèle à la dégustation toutes les caractéristiques du CABERNET FRANC. Ce vin d'une robe rubis charme par ses arômes aux notes de fruits noirs suivies d'épices séchées. En bouche, il exprime tout son fruité, sa fraîcheur et ses tanins élégants. La finale offre un joli bouquet de petits fruits noirs.

Friand et souple, ce 2020 accompagnera sans complexe vos moments partagés autour d'un buffet festif, d'un apéritif dinatoire, d'une viande, d'un barbecue ou d'un plateau de fromages. Vous pouvez également le servir plus frais avec un poisson (14-16°C).

Médaille d'Or - Concours des Féminalise

Médaille d'Argent - Concours des Ligiers 2022

