



CLOS DES CORDELIERS CUVÉE TRADITION 2022 - LOIRE

100% CABERNET FRANC

Cette Cuvée Tradition 2022 révèle à la dégustation toutes les caractéristiques du CABERNET FRANC. Ce vin d'une robe couleur rouge grenat profond aux nuances violines s'ouvre sur un nez expressif qui associe des odeurs de fruits rouges (fraise, groseille) et noirs (mûres) à des notes épicées (poivre).

La bouche à l'attaque franche et souple offre une matière charnue, de l'ampleur un bon équilibre entre la fraîcheur et la rondeur, ainsi que des arômes fruités (framboise) qui enrobent des tanins soyeux puis persistent dans une finale gourmande, croquante et longue.

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.

DÉGUSTATION

Friand et souple, ce 2022 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).

RECOMPENSES

Médaille d'Or - Concours Mondiale des Féminales 2024

Ligers d'Argent - Concours des Vins de Loire 2024

LE POINT par Jacques DUPONT et Olivier BOMPAS : 16/20

"Nez discret, bouche bien fruitée, tendue, de l'éclat, long, structuré. Finale relevée et fruitée." 27/06/2024

GUIDE HACHETTE 2025 - 1 Etoile

"Affichant l'expression classique d'un millésime chaud, ce vin compte de nombreux atouts. Des notes de réglisse et de mûre prennent place dans une bouche d'un bon volume, longue et fraîche, marquée par sa générosité et sa puissance. L'harmonie est au rendez-vous et l'on s'en régalerait volontiers sur des côtes de cochon grillées." - 04/09/2024

