

AOP Saumur Rouge

Di'Vin



- ❖ **Cépage** : 100 % Cabernet Franc
- ❖ **Type de Sol** : Argile sur Calcaire
- ❖ **Elevage** : Macération moyenne (18 à 20 jours) et élevage de 18 mois en barrique.
- ❖ **Age de la vigne** : 40 ans
- ❖ **Récolte** : Mécanique
- ❖ **T° de dégustation** : 18°C
- ❖ **Accord mets & vins** : Viande grillé, viande rouge, chocolat noir, Fromage

❖ **Commentaire de sommelier :**

Un grand Cabernet Franc, dans un style plus puissant, il se compose de notes de poivre blanc et cerises confites suivie par une fraîcheur impressionnante.

Un vin très aromatique qui développe également des notes de chocolat et des touches de fumée. Les tannins sont souples et élégants.

Ce vin continuera de grandir au fil des années.



Domaine Armand David

122 Route du Puy Notre Dame
Messemé
49260 Vaudelnay
France

02 41 52 20 84

contact@armand-david.com



www.armanddavid.com

