

AOP Saumur Rouge
Secret d'Armand Rouge



- ❖ **Cépage** : 100 % Cabernet Franc
- ❖ **Type de Sol** : Argile sur Calcaire
- ❖ **Elevage** : Macération longue (35 jours minimum) et élevage de 24 mois en barrique.
- ❖ **Age de la vigne** : 40 ans
- ❖ **Récolte** : Manuelle
- ❖ **T° de dégustation** : 18°C
- ❖ **Accord mets & vins** : Viande rouge, côte de bœuf, plat épicé, gibier, fromage ou chocolat

❖ **Commentaire de sommelier :**

Un Saumur Rouge impressionnant !

Ce joli Cabernet Franc se présente dans un style très aromatique, avec des notes de fruits rouges frais tels que la framboise, le cassis et la fraise des bois.

Le vin a aussi un nez très prononcé sur les épices, qui vous rappelle le poivre blanc tout en restant délicat et charmant. Après quelques instants, le vin s'ouvre sur des parfums de cacao, chocolat ainsi que des arômes de sous-bois. Ce vin présente un nez très profond qui ne demande qu'à grandir et à s'ouvrir au fil des années.

La bouche est également très impressionnante, dans la même direction, avec toujours ces jolies notes de fruits rouges suivies par des arômes de vanille, chocolat et des parfums fumés qui rappelleront l'odeur de cigare. Ce vin est très puissant mais combine une élégance et une sensation de velours sur des tannins déjà très soyeux pour les jeunes âges.

Un vin de très grande classe qui deviendra encore plus grand 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

