

AOP Saumur Rouge

Siébrit



- ❖ **Cépage** : 100 % Cabernet Franc
- ❖ **Type de Sol** : Argile sur Silex
- ❖ **Elevage** : Macération courte (10 à 12 jours) et élevage de 12 mois en Foudre.
- ❖ **Age de la vigne** : 50 ans
- ❖ **Récolte** : Mécanique
- ❖ **T° de dégustation** : 18°C
- ❖ **Accord mets & vins** : Volaille, veau, viande rouge, grillades, fromages

❖ **Commentaire de sommelier :**

Le Siébrit est un vin charmant qui possède une belle fraîcheur. Les fruits noirs s'expriment rapidement au nez et se confirme en bouche. Nous retrouvons des arômes de cerises noires, compote de cassis, framboises et des notes de sous-bois, chocolat noir, tabac, poivre noir.

Un très bel exemple de Cabernet Franc dans un style traditionnel qui représente parfaitement le Saumur Rouge.



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

