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 fraicheur. 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

