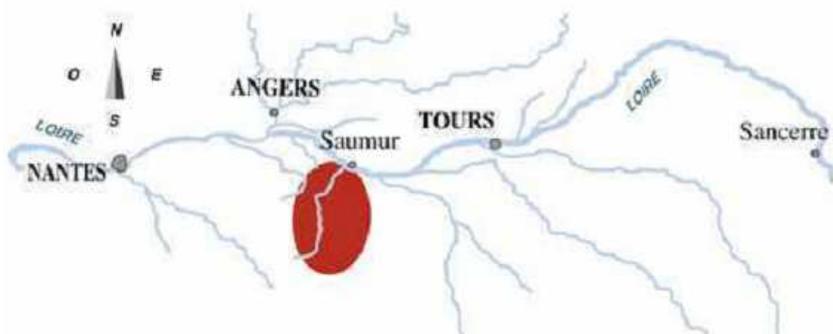




De Neuville Saumur Champigny



Cuvée de printemps fruitée ou richesse des vieilles vignes, il est toujours l'invité des tables accueillantes.

Le vignoble

Localisation : Dans l'aire d'appellation Saumur, la dénomination Champigny peut être ajoutée pour les plus grands vins rouges, issus de zones délimitées de huit communes proches de Saumur.

Superficie : 1 400 ha

Sols : Les vignes sont généralement plantées dans les sols calcaires.

Cépage : Le Saumur Champigny est élaboré à partir du cépage CABERNET FRANC.

Dégustation

Robe : Couleur rouge grenat. Robe lumineuse.

Nez : Complexe, aux arômes épicés et empyreumatiques. Le tuffeau apporte finesse et légèreté, avec des notes de fruits rouges et fleurs (iris, violette).

Bouche : Le Saumur Champigny présente toujours des tanins fins et veloutés et une fin de bouche fraîche et équilibrée.

Accords mets et vin

Ce vin mettra en valeur : Gibiers, viandes rouges en sauce, viandes rouges grillées, volailles en sauce

Température de service : 16—18°C