



# Saumur Champigny rouge

## Les Loges

Région	Val de Loire / Centre
Appellation	Saumur Champigny
Producteur	Orchidees Maisons de vin
Contenance	75cl
Cépages	Cabernet Franc
Temp. de service	14 à 16° C
Durée de garde	4 à 8 ans
Accords avec familles de plats	<b>BOEUF</b> <b>FROMAGE</b> <b>MOUTON/AGNEAU</b>

### Commentaire de dégustation

Robe couleur rouge rubis à reflets violacés. Nez fruité sur des notes de fruits rouges (fraise, framboise) et poivré. Bouche fruité et généreuse, belle longueur avec des tannins soyeux.

