

Saumur Champigny 2020

DOMEIN

Paul Filliatreau zet zijn overtuigingen om in realiteit. Hij ontwikkelde de familiale productie door naar kwaliteit, was de drijvende kracht en ambassadeur van de appellations Saumur en Saumur Champigny, en was ook betrokken bij de overgang naar biologische landbouw van de 45 hectaren van het domein. Vanaf het begin heeft Paul een visie over wat hij met het landgoed Filliatreau wil doen. Beetje bij beetje verwerft hij fijn gekozen percelen om alle nuances en finesse van Saumur en Saumur Champigny tot uitdrukking te brengen. Deze wijnen worden steeds fijnere, lichtrode wijnen met aroma's van rood fruit die het kenmerk van dit domein zullen worden.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

35 jaar oude stokken uit Chaintres, Varrains, Dampierre sur Loire en Chacé. De druiven zijn ontleend en vergist in staaltank. Zuivere kersenrode kleurspiegel. Vriendelijke geur in de neus met voornamelijk rood fruit. Soepele en elegante aanzet in de mond. Rood fruit. Kers. Mineraliteit. Vriendelijk. Uitnodigend. Lekker om jong te drinken en het liefst gekoeld. De succeswijn van het domein.

DRUIVENRAS

Cabernet Franc

GASTRONOMIE

Lamsgerechten. Kalfsbavette. Kwartel met portsaus. Rundvlees met groenten. Kalfsentrecote. Deze wijn zal ook goed passen bij verschillende visgerechten.



BEWAARTERMIJN 2024-2026

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2020

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Loire

DOMEIN Domaine Filliatreau

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant