Saumur-Champigny SANS SULFITES – Domaine Rocfontaine – Loire

Saumur-Champigny SANS SULFITES AJOUTES – Rocfontaine

Cépage : 100% Cabernet Franc

Producteur : Cette cuvée spéciale a été récoltée, vinifiée, élevée et mise en bouteille sans apport de sulfite….C'est un vin que l'on appelle "Nature"…

Vinification : Fermentation courte à basse température dans le but d'extraire le plus d'arômes de fruits et des obtenir des tanins souples

Dégustation : La bouche est ample et harmonieuse associant des tanins soyeux et une belle expression fruitée.

Accords : C'est un vin qui pourra accompagné un poisson à servir à 12°, plus tempéré avec une viande rouge ou une volaille