



Domaine Filliatreau - l'Affutée



FICHA TÉCNICA

Añada: 2014
Categoría: 1
Color: Tinto
Denominación: Saumur-Champigny
Variedad(es): Cabernet Franc
Región: Val de Loire
País: Francia
Precio:

EL COMENTARIO DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe rubis assez soutenu. Nez fin, un peu discret à l'ouverture, puis l'aération offre sa panoplie aromatique de café noir, de cannelle, de fumé et de cerise cuite. Il exprime la maturité. Cela se confirme en bouche, les tanins sont présents mais fondus et digestes. Des saveurs de prunes cuites, de myrte et un peu de cuir fin se promènent. Finale persistante laissant la sensation de grillé. Servir aéré avec des viandes mijotées.

MARIDAJES PLATO

Buey en adobo
Lasaña a la boloñesa
Paleron de boeuf mijoté en cocotte

PUNTOS DE VENTA

Filliatreau
CHARENTRES- DAMPIERRE SUR LOIRE
49400 SAUMUR
Tel : 0033241529084
<http://www.domaine-filliatreau.com/>