1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2022



Domaine Filliatreau - l'Affutée

Filliatreau

France · Val de Loire

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2014
APPELLATION	Saumur-Champigny
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Cabernet Franc
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans

L'AVIS 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.

Dégusté le 30/11/2021

ACCORDS METS

Boeuf en daube
Lasagnes à la bolognaise
Paleron de boeuf mijoté en cocotte

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Filliatreau
CHAINTRES- DAMPIERRE SUR LOIRE
49400 SAUMUR
Tel : 0033241529084
www.domaine-filliatreau.com