



Domaine Filliatreau - l'Affutée



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2014
Catégorie: 1
Couleur: Rouge
Appellation: Saumur-Champigny
Cépage(s): Cabernet Franc
Région: Val de Loire
Pays: France
Prix:

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.

ACCORDS METS

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

LIEUX DE VENTE

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