



# Saumur Champigny rouge La Cour du Vigneau

Région	Val de Loire / Centre
Appellation	Saumur Champigny
Producteur	Domaine Vacher
Contenance	75cl
Cépages	Cabernet franc, cabernet sauvignon
Temp. de service	14 à 16°
Durée de garde	5 ans
Accords avec familles de plats	<b>BOEUF</b> <b>FROMAGE</b> <b>POISSON</b> <b>VOLAILLES</b>

## Commentaire de dégustation

Le Saumur Champigny 'La Cour du Vigneau' est un vin fin, élégant, très typique de l'appellation. Récolté sur la commune de PARNAY, il se distingue par son arôme très floral, rappelant la framboise. Il s'associe parfaitement aux viandes rouges, aux petits gibiers et aux fromages. Avec les côtes d'agneau et les volailles, le Saumur Champigny de trois ou quatre ans de bouteille s'impose et sera servi légèrement chambré.

