

CLOS DE L'ÉTOILE - SAUMUR ROUGE



Âge des vignes	35 ans <i>35 years</i>
Rendement	35 hl/ha
Cépage	100% Cabernet Franc
Terroir	Sablo limoneux argileux & Calcaire <i>Sand & Limestone</i>
Vinification	Elevage 24 mois. Barrisques neuves à 2 vins <i>Matured 24 month in new to 2 wines oak barrels</i>
Garde	10-15 ans <i>10-15 years</i>
Service	14-16°
Accords	Sauté de gibier aux oignons émincés, pavé de biche sur rösti, chutney fruits rouges, plateau de fromages. <i>Sauté onions in game, paved doe rösti, chutney red fruit, cheese platter.</i>

ARNAUD LAMBERT
-VIGNERON À BRÉZÉ-

Clos de l'Étoile
Cabernet Franc
Sable Limoneux
Limon Sablo Argileux

