

CLOS MAZURIQUE - SAUMUR ROUGE



Âge des vignes	40 ans <i>40 years</i>
Rendement	45 hl/ha
Cépage	100% Cabernet Franc
Terroir	Sablo limoneux & Calcaire <i>Sand & Limestone</i>
Vinification	Cuve inox et béton Stainless steel and concrete vat
Garde	6 ans <i>6 years</i>
Service	14-16°
Accords	Carpaccio de bœuf et parmesan, turbot poché au beurre rouge, tourte forestière. <i>Beef carpaccio and parmesan, poached turbot in red butter, forest pie.</i>


ARNAUD LAMBERT
-VIGNERON À BRÉZÉ-

Clos Mazurique
Cabernet Franc
Argile Limoneuse

