

Clos Cristal - Hospices de Saumur /

Cuvée Cristal CLOSED

2015, Saumur-Champigny

100% Cabernet Franc

Culture de la vigne en Biodynamie

Vendangé à la main

Fermentation avec les levures indigènes

Pas clarifié, Pas filtré, 15mg/L Total sulphites

note:

Assemblage de Cabernet franc fermenté and élevé en cuve (2/3) et dans des barriques de 600 litres (1/3) elle a été vinifiée en cuve en macérant une vingtaine de jours puis élevée une dizaine de mois sur lies fines

Dégustation:

Le nez expressif se distingue par une belle matière de fruits noirs (notes de cassis frais), la bouche ample révèle des tanins fins et francs dotée d ' une belle intensité aromatique où dominant le cassis et les épices (clou de girofle).

Garde:

A boire sur 10 ans

