

CLOS TUE LOUP - SAUMUR ROUGE



Âge des vignes

35 ans
35 years

Rendement

45 hl/ha

Cépage
Terroir

100% Cabernet Franc
Sablo limoneux & Calcaire
Sand & Limestone

Vinification

Elevage 12 mois.
2/3 Barriques 2 à 3 vins, 1/3 œuf beton
*Matured 12 month. 2/3 2 to 3 wines
oak barrels, 1/3 concrete egg*

Garde

8 ans
8 years

Service

14-16°

Accords

Foie de veau au vinaigre de framboise,
côtelettes de chevreuil à l'aigre douce,
plateau de fromages.
*Veal liver with raspberry vinegar,
venison chops with sweet and sour,
cheese platter.*


ARNAUD LAMBERT
-VIGNERON À BRÉZÉ-

Clos Tue Loup
*Cabernet Franc
Limon Sableux*

