

# Bateliers de Loire Saumur Champigny 2021

## LA DÉGUSTATION

### ROBE :

Rouge avec des reflets violacés

### NEZ :

Nez marqué par les fruits rouges frais et le poivre blanc

### BOUCHE :

Belle attaque, tannins soyeux et belle persistance aromatique

## DU VERRE À L'ASSIETTE

### ACCORDS METS – VIN :

Charcuterie  
Grillades  
Fromages à pâte molle

### TEMPÉRATURE DE SERVICE :

entre 14 et 16°C

## INFOS VIN

**STYLE DE VIN :** Rouge fruité

**CÉPAGE :** Cabernet Franc

**VINIFICATION :** Macération courte de cabernet franc récolté en légère surmaturité. Décuvage précoce et fin de fermentation alcoolique en phase liquide

**TEMPS D'ÉLEVAGE :** Élevage de 12 mois en cuve

**ALCOOL :** 12,5% vol

**SUCRES RÉSIDUELS g/L :** <2



REMY PANNIER  
MAISON FONDÉE EN 1885