



Cuvée Tradition

Cette cuvée très souple et agréable est conçue et exclusivement proposée à la filière Professionnelle de la grande distribution.

Vignes de 20 à 25 ans d'âge

Cépage : Cabernet franc

Terroir : Gravier de Loire

Vinification : Traditionnelle , suivi des fermentations
À basse température sur une durée de 15 jours,
élevage en cuve.

Notes de dégustation : Fruits rouges (fraise, framboise, cassis) d'une grande fraîcheur suivi d'une bouche souple et soyeuse dû à ses tanins biens mûrs.

Accords : Servir avec des grillades de viandes blanches ou sur salade Tourangelle (Rillons chauds accompagnés de toasts au fromage de chèvre). Servir sortie de cave 11-13°C

Garde : deux à quatre ans..

+33 2 47 58 96 92

contact@domainedupuyrigault.com

12 Route de Candes

37420 Savigny-en-Veron