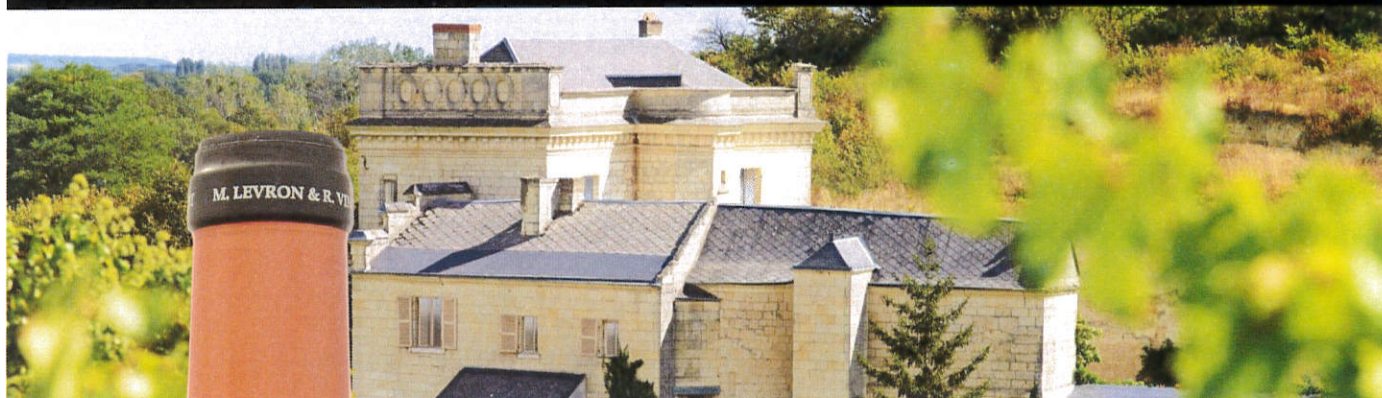


LE BLASON DE PARNAY

SAUMUR CHAMPIGNY



VIGNOBLE

Terroir : Calcaire et Argilo-Calcaire

Cépage : Cabernet Franc



Travail du sol en Agriculture Biologique

VINIFICATION

Macération douce de raisins entiers, durant 10 à 12 jours.

DECOUVERTE SENSORIELLE

La robe d'une belle profondeur possède une nuance grenat tirant délicatement sur le rubis confirmant ainsi la belle maturité des baies de cabernet franc. Au nez, le vin s'exprime avec force et fraîcheur autour d'une complexité aromatique à dominante de petits fruits rouges très légèrement compotés (fraises, framboises) puis de fleurs typiques du cépage ligérien récolté sur un terroir de

Tuffeau : l'iris et la rose.

La bouche est ronde, veloutée, suave et gourmande, avec en finale des tanins soyeux bien fondus dans la structure harmonieuse dominée par les fruits rouges. Cette « merveille » de finesse à l'esprit printanier est l'archétype du produit idéal recherché dans les vignobles de Loire.

ACCORD METS - VIN

Le Saumur Champigny "Le Blason de Parnay" accompagnera à merveille :

- De nombreuses charcuteries
- Des poissons à chair ferme
- Des viandes grillées
- Du boudin noir froid ou poêlé, des grillades de porc
- Des tartares ou carpaccios de bœuf
- Des fromages à pâte molle (brie, camembert fermier, etc.)

Température de service : 15-17°C

POTENTIEL DE GARDE

Ce vin déjà très plaisant, possède une structure ample qui lui permettra d'évoluer sereinement sur 4 à 5 ans.



CHATEAU DE PARNAY



1, Rue Antoine Cristal - 49730 PARNAY
Tel : + 33 2 41 38 10 85 - Fax : +33 2 41 38 18 04
bureau@chateaudeparnay.fr - www.chateaudeparnay.fr