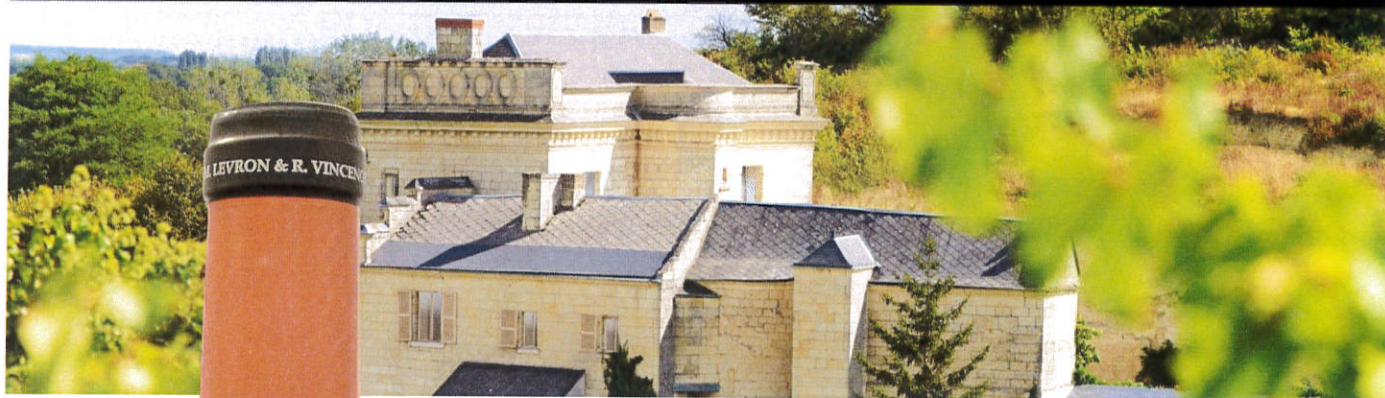


# LE CLOS DU CHATEAU DE PARNAY

SAUMUR CHAMPIGNY



## VIGNOBLE

**Terroir :** Argilo-Calcaire

**Cépage :** Cabernet Franc vieilles vignes

## VINIFICATION

Extraction douce et macération longue après égrappage et foulage.  
Elevage en cuve pendant 1 an sur lies.

## DECOUVERTE SENSORIELLE

**La robe** est rouge intense. **Au nez** de superbes notes de fruits rouges bien mûrs, associés à la fraîcheur du terroir (menthe, épices) forment un ensemble très harmonieux.

**La bouche** est ample, soyeuse, très équilibrée, révélatrice de raisins de grande qualité. La longueur en bouche est exceptionnelle et laisse augurer une très bonne aptitude au vieillissement.

## ACCORD METS - VIN

Le Saumur Champigny "Clos du Château" accompagnera à merveille :

- Les charcuteries
- Les viandes blanches et rouges cuisinées et grillées
- Les fromages les plus fins

Température de service : 16-18°C

## POTENTIEL DE GARDE

Ce vin évoluera tranquillement sur 5 à 8 ans. Il peut également être dégusté dès à présent.

## CHATEAU DE PARNAY



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