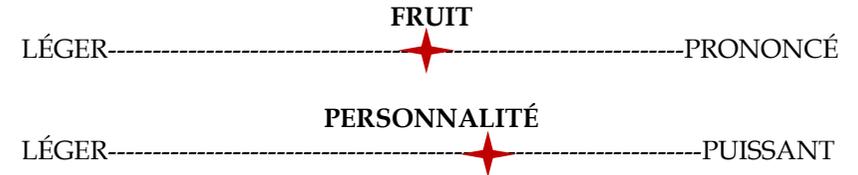


SAUMUR CHAMPIGNY

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Domaine de Chalusson



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



Vignoble : Localisé sur un terroir composé de perruche et de tuffe, le Domaine Chalusson est certifié biologique et témoigne de sa volonté de revenir sur une appellation Saumur-Champigny plus agréable et fruitée.

Cépages : Cabernet Franc.

Vinification : Le soin porté par notre maître de Chai à la vinification de ce Saumur-Champigny biologique, lui confère fraîcheur, fruité et rondeur. Ses caractéristiques typiques font de cette cuvée, la digne représentante de son appellation.

Dégustation : Belle robe grenat intense. Nez épicé avec des notes de fruits noirs. La bouche est fruitée, généreuse, & ronde.

Accompagnement : Idéal avec de la viande rouge, du petit gibier ainsi que des fromages à pâte molle.

Servir : entre 14 et 16°C.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/COUCHE	/PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 221 580 073 902	1,2	77 x 77 x 310	126 BOUTEILLES	630 BOUTEILLES
CARTON	3 221 580 073 919	7,53	260 x 175 x 315	21 CARTONS	105 CARTONS
PALETTE COMPLETE		768	1200 x 800 x 1675	CARTON DE 6 UVC	5 COUCHES

