



LE CLOS MOLETON

Appellation / AOC :	Saumur-Champigny
Cépage / Grape variety :	Cabernet franc 100%
Sous-sol / Soil :	Argile (30 cm) – Calcaire / Clay (30 cm) - Limestone
Garde / Ageing :	10 à 15 ans / 10 to 15 years
Service / Service :	18° - carafer 1h30 - gibier, viandes rouges, grandes occasions / to be decanted 1h30 - game, red meat, special occasions

Vin puissant et élégant qui gagne en complexité avec le temps. Joliment boisé, le nez intense et subtil porte sur la réglisse et les fruits mûrs. L'attaque est franche, relevée par des notes épicées. La matière est opulente, alliant gras, élégance et belle fraîcheur finale.

A strong and elegant wine which becomes more complex with time. Pleasantly wooded, the intense and subtle "nose" reveals perfumes of liquorice and ripe fruits. The opening is frank, highlighted by spicy touches. The substance is opulent, rich, combining elegance and a fresh finishing touch.