



# Domaine de Saint Just

*Haute-Couture*



## Clos Moleton

Saumur Champigny - Cabernet Franc

Les raisins sont issus d'une parcelle travaillée en culture biologique.

Vin puissant et élégant qui gagne en complexité avec le temps. La robe penche vers des notes rubis, un grenat assez sombre. Joliment boisé, le nez intense et complexe porteur sur la réglisse et la vanille. En bouche une belle matière, moelleuse et très opulente avec du gras, de l'élégance et une belle fraîcheur en finale.

Le Clos Moleton accompagne les viandes rouges, les gibiers. Servir en carafe à température ambiante.

Vin de garde (10 à 15 ans).

Terroirs : Calcaire Turonien

Age des vignes : 45 ans

Rendement : 40 hectolitres

Entretien des sols : Culture biologique

Vendanges : Manuelles

Macération : 25 jours

Élevage : Barriques

Garde : 15 ans

### DISTINCTIONS

Sélection revue des Vins de France

