



Domaine de Saint Just

Haute-Couture



Montée des Roches

Saumur Champigny - Cabernet Franc

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

D'un grenat soutenu fort engageant, la Montée des Roches séduit par la complexité et la délicatesse de ses arômes de fruits rouges et noirs. Une même élégance règne au palais, soutenue par des tanins déjà arrondis. Un ensemble ample et persistant que les impatientes pourront déjà apprécier mais qui s'épanouira dans les deux ans à venir.

Accompagne les viandes grillées et en sauce. Servir entre 15 et 17 degrés.

Terroirs : Argilo calcaire
Age des vignes : 45 ans
Rendement : 50 hectolitres
Entretien des sols : Culture biologique
Vendanges : Mécaniques
Macération : 20 jours
Élevage : Cuves et barriques
Garde : 8 ans

DISTINCTIONS

Médaille d'Or concours de Montréal
Coup de Coeur du guide Hachette 1997
Coup de Coeur du guide Hachette 1998

