



LA MONTÉE DES ROCHES

Appellation / AOC :

Saumur-Champigny

Cépage / Grape variety :

Cabernet franc 100%

Sous-sol / Soil :

Argile (30 cm) – Calcaire / Clay (30 cm) - Limestone

Garde / Ageing :

8 ans / 8 years

Service / Service :

16° - carafé 0h30 - viandes rouges et blanches / to be decanted 0h30 - red and white meat

D'un grenat soutenu, 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 fondus.

Of intense garnet-red colour, the "Montée des Roches" seduces by its aromas of red and black fruits. The same elegance can be found on the palate emphasized by already rounded tannins.