



Happycurien

La promesse des vignerons

CHÂTEAU DE TARGÉ

Targé Traditionnel
AOC Saumur-Champigny

> Cépage(s)

100 % Cabernet Franc

> Degré d'alcool

12,5 à 13,5 % Vol.

> Production

60 000 bouteilles/an

> Rendement

40 à 45 hl/ha

> Vinification

Le raisin est récolté manuellement avec un tri strict, seul les pieds des vignes âgées de plus de 15 ans sont retenus pour cette cuvée. La vendange est éraflée et subit une macération de 3 jours à 18°C, en cuve inox thermorégulée.

Fermentation alcoolique et malo-lactique.

Elevage <

En cuve inox, pour une mise en bouteille l'été suivant.

Accords Culinaires <

Bavette à l'échalote, dinde à l'orange, raie aux câpres ou fromage de chèvre frais...

Conservation <

Entre 3 et 5 ans.

Service <

Servir à 15°C



75 cl