



# Les Champs Vallins

— France — Loire

Joli cadeau que nous fait la Maison Foucher avec cette cuvée pleine de finesse. Le nez est ouvert sur la cerise, la mûre et le poivron vert. La bouche est légère et vive avec des tanins légers et soyeux. Un vin de Loire qui s'apprécie autant en apéritif grâce à sa fraîcheur qu'avec une viande ou un fromage grâce à sa complexité aromatique.

## Note de dégustation

La Maison Foucher est une institution dans la vallée de la Loire depuis 1921. Cette exploitation donne naissance à des vins justes et généreux grâce à un savoir-faire maîtrisé. C'est Marc Vappereau qui est aujourd'hui à la tête de la maison.

## Commentaires

### Fiche Technique

|                    |                       |             |            |
|--------------------|-----------------------|-------------|------------|
| Cépage             | Cabernet-Franc, Gamay | Type de vin | Tranquille |
| Degré d'alcool     | 12%                   | Millésime   | 2021       |
| Potentiel de garde | 1 à 3 ans             | Pays        | France     |
| Couleur du vin     | Rouge                 | Région      | Loire      |
| Allergènes         | Contient des sulfites |             |            |