

LA SEIGNEURIE



**SAUMUR CHAMPIGNY**

**Clos de la Mouche**

**Millésime 2017**

*Notes concentrées de fruits noirs, bouche ronde et souple aux arômes de épices vanillés.*



**Vignoble :**

Ce clos au terroir argilo-calcaire-caillouteux a la particularité d'avoir une forte proportion de grés altérés (cailloux oranges/rouges d'oxyde de fer). Ce qui lui procure un microclimat plus chaud que la moyenne et confère une sur maturité aux cépages Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.

**Vinification :**

Récoltée manuellement en octobre et vinifiée séparément en cuve inox pendant 6 semaines. Une fois décuvée, la fermentation malolactique est réalisée naturellement en Fûts de chênes neufs et un vin, pour procéder à son élevage pendant 24 mois puis une filtration légère avant mise en bouteille.

**Cépage :** 85% Cabernet Franc – 15% Cabernet Sauvignon

**Production :** 45hl / Ha, 4000 bouteilles et 100 magnums

**Dégustation :**

OEIL : Couleur grenat, intense.

NEZ : Arômes de fruits compotés, légers arômes d'amande grillée, arômes de toasté.

BOUCHE : Fruitée, généreuse, notes de fruits noirs, légères notes d'épices, notes de sous-bois, corps structuré bonne intensité, longue persistance.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16°C et 18°C

GARDE : A consommer entre 2022 et 2030

ACCORDS METS ET VINS : côte de bœuf, gibiers à plumes et à poils, spécialités orientales, fromages affinés.

**EARL FOUCHER** 71 route de Champigny – 49400 SAUMUR

Tél : (+33)2 41 50 11 15 / (+33)6 63 01 45 97/ [laseigneurie.vins@hotmail.fr](mailto:laseigneurie.vins@hotmail.fr) / [www.laseigneurie.net](http://www.laseigneurie.net)

SIRET : 482 979 812 000 13 - APE : 121Z - N° TVA Intracommunautaire : FR 08 482 979 812