

LA SEIGNEURIE



## COTEAUX DE SAUMUR

### Douceur Saumuroise

Millésime 2019

*Vin liquoreux aux subtiles notes de fruits exotiques et de fruits secs, issu de vendanges tardives*



#### Vignoble :

Terroir argilo-calcaire exposé ouest,  
Le lieu-dit Les Pentes présente un dénivelé de plus de 30 m de haut en bas ce qui nous a obligé à cultiver la vigne en terrasse avec des plantations de haies et d'arbres entre chaque étage et des couverts végétaux entre les rangs pour l'entretien et la fertilisation naturelle des sols. Ce vin est issu des meilleurs pieds de vignes et des mieux exposés pour permettre la surmaturité.

#### Vinification :

Récolté à la main, vendanges tardives. Les grains sont soigneusement récoltés et triés et sont issus de pieds de vignes les mieux exposés, qui ont permis l'apparition de la pourriture noble. Les baies sont lentement pressées, s'en suit un élevage de 12 mois en fût de chêne.

Cépage : 100% Chenin blanc

Production : 8hl / Ha, 400 bouteilles de 50 cl

#### Dégustation :

OEIL : Couleur dorée intense, brillante  
NEZ : Arômes de coing, d'ananas, de mangue et de fruits secs  
BOUCHE : Fruitée et gourmande, une sucrosité assez douce relevée d'une pointe d'acidité

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8°C et 10°C

GARDE : A consommer entre 2020 et 2030

ACCORDS METS ET VINS : Apéritif, foie gras, fromages à pâte persillée (roquefort, fourme, ...), desserts aux fruits rouges et aux fruits exotiques

**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