



# La Seigneurie

## Clos De La Mouche

Saumur-Champigny - Rouge 2016

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	Saumur-Champigny
<b>Cuvée :</b>	Clos de la Mouche
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2016
<b>Cépages :</b>	Cabernet franc (85%) / Cabernet Sauvignon (15%)
<b>Alcool :</b>	13 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

Interprétation d'un terroir rare sur l'appellation et complexité par son assemblage.



### ELABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges manuelles.  
Fermentation en cuve inox thermo-régulée.  
Elevage en fût de chêne neuf, Elevage en fût de chêne d'un vin.  
Autre.



### 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.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 17° et 18°  
**GARDE :** A consommer entre 2018 et 2028



**ACCORDS METS ET VINS :** Viandes rouges en sauce, Gibiers à plume, Gibiers à poil, Spécialités orientales, Fromages affinés



### DISTINCTIONS

Decanter 2018 : 86 points  
Tasted 100% blind 2018 : 88/100

Powered by **Plugwine**

