

LA SEIGNEURIE



SAUMUR CHAMPIGNY

Les Clos de la Seigneurie

Millésime 2019

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



Vignoble :

Cuvée issue d'un assemblage de 2 clos de vieilles vignes de plus 75 ans, exposée sur un coteau sud sud-ouest avec des sols Argilo-calcaires, parcelles enherbées naturellement avec un travail des sols mécanique sous le rang.

Vinification :

Récoltée manuellement fin octobre, la vendange est éraflée, pour être mise en cuve inox, où est réalisée une macération à chaud avec fermentation alcoolique pendant plus de 30 jours. Une fois décuvée, la fermentation malolactique est réalisée naturellement en fûts de chênes bordelais de 2-3 vins, pour procéder à son élevage pendant 12 mois en barrique, avant filtration légère.

Cépage : 100% Cabernet franc

Production : 45hl / Ha, 6500 bouteilles et 100 magnums

Dégustation :

OEIL : Couleur violine, intense.

NEZ : Boisé, étoffé, subtils arômes de fruits à noyau, intenses arômes de fruits noirs.

BOUCHE : Fraîche, intense, charnue, notes de cassis, légères notes d'épices, notes de sous-bois, tanins veloutés.

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

GARDE : A consommer entre 2022 et 2030

ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Gibiers, Coq au vin, Curry d'agneau, Fromages affinés.

Récompenses :

2 étoiles – Guide Hachette 2022

Liger d'Argent – Salon des Vins de Loire d'Angers 2021

Médaille d'Argent – Concours des Vins du Val de Loire 2021

Double Or (90 pts) – Gilbert & Gaillard 2022

Argent (91 pts) – Decanter 2022

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 / www.laseigneurie.net

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