LA SEIGNEURIE

VIN ISSU DE RAISIN EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE CERTIFIE PAR FR-BIO-01

ECO CERT

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

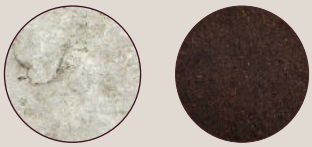
Les Clos de la Seigneurie

Saumur Champigny

2022

Terroir

Argilo-calcaire



Cépage

Cabernet Franc

Palette aromatique

Signature

La typicité du vin

- Fraîcheur ●●○○○
- Rondeur ●●●●○
- Volume ●●●●○
- Boisé ●●●○○

Léger — Complexe — Puissant

Cave	Service	Garde
10-12 °C	16-18 °C	+10 ans

Commentaires

La promesse du vin

Ce millésime 2022 élaboré à partir de deux clos de vieilles vignes de 75 ans sur un coteau argilo-calcaire développe des notes de fruits noirs mêlées de notes torréfiées. La bouche est harmonieuse, puissante, riche et veloutée.
Elevage en fûts de chêne de 12 mois.

Accords mets & vins

Comment le sublimer ?

Avec des viandes mijotées et gibiers comme un coq au vin ou un curry d'agneau et des fromages affinés.

Récompenses

COUP DE CŒUR
LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2025

La Seigneurie
EARL FOUCHER
71 route de Champigny
49400 Saumur
FRANCE

+33 (0) 2 41 50 11 15
laseigneurie.vins@hotmail.fr
www.laseigneurie.net
Alban Foucher | La Seigneurie

La Seigneurie Saumur
@laseigneuriesaumur
SIRET : 482 979 812 00021— APE : 0121Z
N° TVA Intracommunautaire : FR 08 482 979 812