

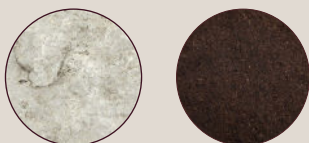


Les Clos de la Seigneurie

Saumur Champigny

Terroir

Argilo-calcaire



Palette aromatique



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.

2023

Cépage

Cabernet Franc

Signature

La typicité du vin

● ● ● ● ● Fraîcheur

● ● ● ● ● Rondeur

● ● ● ● ● Volume

● ● ● ● ● Boisé

Léger Complexe Puissant



Cave
10-12 °C

Service
16-18 °C

Garde
+10 ans

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.



La Seigneurie
EARL FOUCHER
71 rue 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