

LA SEIGNEURIE



## SAUMUR Blanc

### Les Pentes

### Millésime 2020

*Vin frais et boisé, aux arômes de pain grillé, miel, coing, rond et gras, avec une belle fraîcheur en finale.*



#### 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.

#### Vinification :

Récolté à la main début septembre, la vendange est pressurée, pour être mis en cuve. Débourbé, puis mis en barrique pendant 12 mois pour réaliser sa fermentation alcoolique avec levure indigène, mais sans fermentation malolactique pour garder de la fraîcheur lors de son élevage en fûts. Ensuite on réalise une légère filtration avant sa mise en bouteille.

Cépage : 100% Chenin blanc

Production : 30hl / Ha, 4000 bouteilles

#### Dégustation :

OEIL : Couleur jaune aux reflets dorés.

NEZ : Arômes de fleurs, d'ananas, de coing, de miel, subtils arômes de pain grillé.

BOUCHE : Bouche gourmande et fraîche, subtiles notes de bois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8°C et 12°C

GARDE : A consommer entre 2022 et 2031

ACCORDS METS ET VINS : Fruits de mer, crustacés, poissons en sauce, fromages.

#### Récompenses :

Médaille d'Or – Concours des Vins du Val de Loire 2022

Médaille d'Or – Concours des Vins de Saumur 2022

Double Or (91 pts) – Gilbert & Gaillard 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](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