

LA SEIGNEURIE



## SAUMUR rosé

### Mademoiselle La Seigneurie

Millésime 2021

Rosé sec, robe intense, arômes de framboise fraîche avec une sensation de petits fruits rouges.



**Vignoble :**

Terroir argilo-calcaire exposé Ouest,  
Le lieu-dit Les Pentès 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 octobre la vendange est pressurée, pour être mis en cuve. Débourbé, la fermentation alcoolique se fait avec les levures indigènes, mais sans fermentation malolactique pour garder de la fraîcheur. Ensuite on réalise une légère filtration avant sa mise en bouteille.

**Cépage :** 100% Cabernet Franc

**Production :** 50hl / Ha, 3000 bouteilles par an

**Dégustation :**

OEIL : Couleur rosée, claire.

NEZ : Aromatique, légers arômes de groseilles et de framboises.

BOUCHE : Légère, fraîche et fruité

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6°C et 8°C

GARDE : A consommer entre 2022 et 2024

ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritive, entrées froides, tapas, desserts aux fruits

**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