



Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

LA SEIGNEURIE



SAUMUR Rosé

Mademoiselle 2023

Rosé sec, arômes de fraise fraîche.



Vignoble :

Cuvée issue de vigne d'une vingtaine d'année d'années, en biologique avec des couverts végétaux pour paillage aux printemps, sols sablo-limoneux sur calcaires.

Vinification :

Récolté mi-septembre pour être fermenté en cuve à basse température. Ensuite on réalise un élevage de 4 mois sur lie et légère filtration avant sa mise en bouteille.

Cépage : 100% Cabernet Franc

Production : 55 hl pour 3 000 bouteilles et bib.

Dégustation :

-  Couleur rosée, claire.
-  Aromatique, légers arômes de fraises et de bonbons anglais.
-  Fraîche, ronde et fruitée
-  Entre 6°C et 8°C
-  A consommer entre 2024 et 2026
-  A vocation apéritive, entrées froides, tapas, desserts aux fruits.

Certifications et labels :

Certifié HVE (Haute Valeur Environnementale, Niveau 3)
Vin Biologique Certifié FR-BIO-01

EARL FOUCHER – 71 route de Champigny – 49400 SAUMUR

Tél. (+33) 2 41 50 11 15 / Mobile : (+33) 6 63 01 45 97 / www.laseigneurie.net / laseigneurie.vins@hotmail.fr
SIRET : 482 979 812 00021 – APE : 0121Z – N° TVA Intracommunautaire : FR 08 482 979 812