

LA SEIGNEURIE



METHODE TRADITIONNELLE

Rouge – demi sec Millésime 2021

*Méthode traditionnelle de couleur rubis vous surprendra par son originalité,
mais aussi par ces notes de fruits rouges frais fraises et cassis.*



Vignoble :

Cette cuvée issue d'un assemblage de vignes de Cabernet franc d'une trentaine d'années, enherbées naturellement avec le travail des sols Sablo-argilo-calcaires (sans désherbage chimique), pour un rendement moyen de 50 hl/ha







Vinification

Récolté à la main début octobre la vendange est pressurée, pour être mis en cuve. Fermentation alcoolique avec levure indigène, mais sans fermentation malolactique pour garder de la fraîcheur. Refermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle et dosage en demi sec.

Cépage : 100% Cabernet Franc

Production : 50hl / Ha

Dégustation :

-  Couleur rubis.
-  Expressif, légers arômes de cassis, légers arômes de fraise, généreux arômes de fruits rouges.
-  Aromatique, généreuses notes de cassis, généreuses notes de fraise.
-  Entre 6° et 8°
-  A consommer entre 2022 et 2027
-  À vocation apéritive, Desserts au chocolat et fruits rouges

Certifications et labels :

Certifié HVE (Haute Valeur Environnementale, Niveau 3).

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 / www.laseigneurie.net

SIRET : 482 979 812 00021 - APE : 121Z - N° TVA Intracommunautaire : FR 08 482 979 812