

LA SEIGNEURIE



SAUMUR FINES BULLES

Blanc – Brut zéro – Millésimé 2016

Saumur brut élevé 9 mois en barrique. Belle rondeur en bouche avec ses bulles très fines et élégante.
Existe en magnum.



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. Débarrassé, puis mis en barrique pendant 9 mois pour réaliser sa fermentation alcoolique avec levure indigène, mais sans fermentation malolactique pour garder de la fraîcheur lors de son élevage en fûts. Refermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle, puis un élevage de 4 ans sur lattes sans dosage à son dégorgement final.

Cépage : 100% Chenin

Production : 50hl / Ha, 5 000 bts

Dégustation :

-  Couleur jaune paille, reflets dorés.
-  Vif, vineux, arômes de fleurs, arômes de miel, subtils arômes de bois.
-  Généreuse, notes de fleurs blanches, légères notes de bois, corps structuré, bonne intensité.
-  Entre 6°C et 8°C
-  A consommer entre 2023 et 2026
-  À vocation apéritive, Fruits de mer ou dessert acidulé.

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