

LA SEIGNEURIE



SAUMUR FINES BULLES

Blanc – Extra Brut

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. 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. Refermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle, dosage Extra-Brut après un élevage de 3 ans sur lattes.

Cépage : 100% Chenin

Production : 30hl / Ha, 4000 bouteilles par an

Dégustation :

OEIL : Couleur jaune, pâle, reflets dorés.

NEZ : Vif, vineux, arômes de fleurs, arômes de miel, subtils arômes de bois.

BOUCHE : Généreuse, notes de fleurs blanches, légères notes de bois, corps structuré, bonne intensité.

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

GARDE : A consommer entre 2022 et 2025

ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Desserts aux fruits, Glaces et sorbets

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 : 482 979 812 000 13 - APE : 121Z - N° TVA Intracommunautaire : FR 08 482 979 812