

LA SEIGNEURIE



## SAUMUR CHAMPIGNY Vielles Vignes à Pierrot

Millésime 2017

*Saumur Champigny au terroir de caractère, aux notes de fruits noirs et à la structure velouté.*



### Vignoble :

Cabernet Franc de plus de 50 ans sur roche calcaire à sol sableux-gileux. Récolté manuellement avec un tri dans la vigne.

### Vinification :

Cuve ouverte avec marc immergé et une fermentation alcoolique sous levure indigène pour favoriser l'extraction naturelle pendant 4 semaines. Décuvé pour la fermentation malolactique et un élevage doux de 10 mois en cuve. Mis en bouteille avec une légère filtration.

Cépage : 100% Cabernet franc

Production : 45hl / Ha, 15 000 bouteilles

### Dégustation :

OEIL : Couleur rouge, intense, reflets violines.

NEZ : Frais, fruité, arômes de cassis, arômes de framboise.

BOUCHE : Fraîche, ronde, légères notes de fruits rouges, notes de sous-bois, tanins veloutés, souple, corps puissant, longue persistance.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14°C et 17°C

GARDE : A consommer entre 2019 et 2025

ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Viandes blanches en sauce, Magret de canard, Paella, Fromages affinés.

### Récompenses :

Or – Gilbert & Gaillard 2019 (90 pts)

Médaille d'Argent – Concours des Vignerons Indépendants 2019

Taste 100% blind 2019 (89/100)

Liger d'Or – Salon des Vins de Loire d'Angers 2018

Argent – Gilbert & Gaillard 2018 (85/100)

**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