



LA SEIGNEURIE



SAUMUR CHAMPIGNY Vielles Vignes à Pierrot Millésime 2022

Saumur Champigny avec un terroir de caractère, aux notes de fruits noirs et une structure veloutée.



Vignoble :

Cabernet Franc de plus de 50 ans sur roche calcaire à sol sableux-argileux. 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, 13 500 bouteilles

Dégustation :

-  Couleur rouge, intense, reflets violines.
-  Frais, fruité, arômes de cassis, arômes de framboise.
-  Fraîche, ronde, légères notes de fruits rouges, notes de sous-bois, tanins souples et belle persistance en bouche
-  Entre 14°C et 17°C
-  A déguster entre 2024 and 2029
-  Viandes rouges, Viandes blanches en sauce, Magret de canard

Certification et label:

HVE 3 (Haute Valeur Environnementale, Niveau 3)

Vin en conversion vers l'agriculture 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