



LA SEIGNEURIE



CREMANT DE LOIRE

Blanc – Extra Brut

Millésime 2022

Vin pétillant brut, jaune pâle animé de fines bulles persistantes, cette méthode traditionnelle développe des arômes de fruits blancs type poire et pommes légèrement vineux.



Vignoble :

Terroir argilo-calcaire exposé Ouest,
Le lieu-dit Les Pentes 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. Fermentation alcoolique avec levure indigène, mais sans fermentation malolactique pour garder de la fraîcheur. Refermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle et dosage en Extra-Brut après 12 mois d'élevage sur lattes.

Cépage : Cabernet Franc - Chenin - Chardonnay


Production : 30hl / Ha, 4000 bouteilles par an


Dégustation :


 Couleur jaune, pâle.

 Expressif, arômes de fruits blancs.

 Aromatique, légères notes de poire, légères notes de pomme.

 Entre 6° et 8°

 A consommer entre 2024 et 2028

 A vocation apéritive, desserts aux fruits.

Certifications et labels :

Certifié HVE (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