

Saumur Bianco : Tous les Chenin mènent à...

Azienda	Domaine La Seigneurie
Regione	Loira
Denominazione	AOP Saumur
Tipologia	Bianco secco fermo
Annata	2021
Formato	0,75L
Uvaggio	Chenin Blanc 100%
Vinificazione	Vendemia manuale. Vinificazione in inox. Fermentazione alcolica su lieviti indigeni. Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.
Produzione annua	4.000 bottiglie
Gradazione	12,5%
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Bella complessità aromatica, di mela verde, pera, fiori bianchi.
Sapore	Grande freschezza e mineralità. Acidulo, vivace, finale lungo e sapido. Sapori piacevolissimi agrumati e di pera. La sintesi molto accessibile del Chenin Blanc secco e fermo. Una scoperta entusiasmante veramente!
Temperatura di servizio	8 a 12 °C
Abbinamento	Perfetto come aperitivo. Ideale con frutti di mare, crostacei, pesce azzurro, e grigliate di pesce. Formaggi freschi.
Potenziale di invecchiamento	6 - 7 anni
Note	Vitigno dai mille volti il Chenin Blanc riesce a offrire incredibile freschezza e complessità insieme a capacità di invecchiamento insolita. Famosissimo nelle sue versioni amabili, dolci ed effervescenti quando lo si vinifica secco e in purezza regala caratteristiche realmente speciali. Autoctono dell'Anjou-Saumur, la sua adattabilità a una grande varietà di condizioni climatiche ne ha fatto il vitigno bianco più rappresentativo del Sud Africa.

Saumur Champigny : Les Clos de la Seigneurie

Azienda	Domaine La Seigneurie
Regione	Loira
Denominazione	AOP Saumur Champigny
Tipologia	Rosso fermo
Annata	2019
Formato	0,75L
Uvaggio	Cabernet Franc 100%
Vinificazione	Vendemia manuale. Fermentazione alcolica per 30 giorni in acciaio. Fermentazione malolattica in botti di rovere bordolesi di secondo e terzo vino. Affinamento per 12 mesi in barrique. Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.
Produzione annua	6.700 bottiglie
Gradazione	13,5% in volume
Colore	Rosso rubino violaceo
Profumo	Aromi ricchi, intensi e delicati. Frutti neri maturi, ribes nero, mirtillo, ciliegia nera, prugna cotta, Sfumature legnose.
Sapore	Palato fresco, intenso, avvolgente e molto raffinato. Si ritrovano i sapori di mirtillo e di ribes nero. Leggermente speziato, offre anche note di sottobosco. Lungo e generoso con tannini setosi molto bene integrati. Un insieme molto equilibrato ed elegantissimo.
Temperatura di servizio	16 a 18 °C
Abbinamento	Carne rossa, selvaggina, coq au vin, curry di agnello, brasato di manzo. Formaggi affinati.
Potenziale di invecchiamento	Oltre 10 anni
Note	Vitigno di origine bordolese, il Cabernet Franc ha trovato nella Loira e in particolare nell'Anjou-Saumur un Terroir che li ha conferito grande freschezza, complessità e profondità. Alban Foucher, il nostro vignaiolo, riesce a dare a i suoi vini una componente fruttata che danza tra maturità del frutto e il fulgore dei suoli sorvegliati con amore. Meno aromi e sapori vegetali per più sfumature calde e speziate. Straordinaria articolazione sapida.