



# La Seigneurie

## Tradition

Saumur-Champigny - Rouge 2018

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	Saumur-Champigny
<b>Cuvée :</b>	Tradition
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2018
<b>Cépages :</b>	Cabernet franc (100%)
<b>Alcool :</b>	13 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

COUP DE COEUR au Guide Hachette des Vins 2020 ---- L'expression typique d'un Saumur Champigny aux notes de fruits rouges et aux tanins souples.



### ELABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges mécaniques.  
Fermentation en cuve inox thermo-régulée.  
Elevage en cuve inox thermo-régulée.  
Sols siliceux (sables, graviers...).



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rouge, intense.  
**NEZ :** Fruité, légers arômes de violette, arômes de framboise, arômes de fruits rouges.  
**BOUCHE :** Fruitée, notes de cerise, généreuses notes de fruits rouges, souple, bonne persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 14° et 16°  
**GARDE :** A consommer entre 2019 et 2024



**ACCORDS METS ET VINS :** Poissons grillés, Viandes rouges grillées, Viandes blanches, Volailles, Pot-au-feu



### DISTINCTIONS

Concours général agricole 2019 : Médaille de bronze  
Le guide Hachette des vins 2020 : 3 étoile(s), Coup de coeur  
Guide Gilbert et Gaillard 2019 : 88/100, Médaille d'or  
Concours des vins du Val de Loire – Interloire 2019 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

