



SAUMUR CHAMPIGNY 2022 " LES LIZIÈRES " CLOTILDE LEGRAND

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Anjou
Cépage(s) : 100% cabernet franc

Note de dégustation :

Vin rouge de teinte rubis brillant avec quelques reflets violacés. Nez très agréable, délicatement fruité, évoquant la framboise, la fraise des bois, les cerises et une pointe de cassis. La bouche interpelle par sa grande souplesse, son fruité savoureux et la fraîcheur bienvenue en finale. Les tanins sont ronds, fondus, sans amertume ni dureté. Un vrai vin plaisir, gourmand à souhait et rafraichissant. Typique de son appellation, il comblera les amateurs d'un vin gouleyant, fruité et de grande qualité.

Température de service : Entre 15 et 16 C°

Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une salade César, des charcuteries, carpaccio de bœuf, roastbeef, un américain frites ou des brochettes de porc marinées.

Commentaires du sommelier :

Clotilde Legrand est une vigneronne talentueuse, propriétaire d'un vignoble de 16 hectares sur l'appellation Saumur-Champigny. Depuis le 17ème siècle, l'histoire de sa famille est liée à la vigne. En 2014, elle reprend l'exploitation de son père René Noël et perpétue la tradition familiale d'élaborer des vins de grande qualité. Grâce à un vignoble dont l'âge moyen des vignes est de 45 ans (les plus anciennes furent plantées en 1937 !), un terroir argilo-calcaire, des vendanges 100% manuelles, les raisins sont récoltés bien murs et éviteront ainsi des arômes végétaux prononcés ou des amertumes désagréables. Une vinification en cuve inox, pas de sulfites ajoutés ni filtration offre un vin fruité, léger, aux tanins souples et fondus. En saison estival, il peut être servi autour de 14°C.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

