



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Saumur Champigny « Les Petits Clos » Maison Foucher

Appellation : SAUMUR CHAMPIGNY

Cépage : Cabernet Franc

Région : Loire

Vinification : Contigu à la maison, le chai climatisé abrite une rutilante batterie de cuves inox, thermorégulées et autopigeantes, où les macérations durent entre 15 et 35 jours. Sur les cuves de jeunes vignes, des saignées alimentent la production de vins rosés. De belles caves s'étendent sous la maison : 30 à 40 % des vins-Vieilles vignes en majorité - vont y séjourner, tandis que le reste subira un élevage classique (repos en cuves, soutirages jusqu'en mars et filtration sur terre). En BIO depuis le millésime 2014.

Garde : 3 ans

Dégustation : Une robe rubis avec des reflets violines, brillants et limpides. Un nez discret et très légèrement boisé avec des arômes mûrs. La bouche est ronde et équilibrée avec des tanins fermes, peu puissant à maturité

Accords : Servir sur un brick d'agneau

Producteur : Maison Foucher Lebrun propose une large sélection d'appellations issues des différentes régions du Val de Loire. Expriment au mieux les terroirs et les caractéristiques des appellations ligériennes, les gammes Foucher Lebrun vous feront découvrir des vins fruités et frais

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com