

SAUMUR CHAMPIGNY 2022

« LA PATERNE »

Domaine Antoine Sanzay



Situation : En circulant dans les villages aux rues étroites du Saumurois, vous accéderez au paradis dans les caves de tuffeau qui abritent les nombreuses bouteilles de Saumur-Champigny aux saveurs si caractéristiques. Le Domaine d'Antoine Sanzay est situé sur la commune de Varrains et possède la particularité de vinifier comme autrefois, sans filtration, avec des petits rendements et depuis 2014 en Bio. Antoine est installé depuis 2002 ; son style « Des vins ciselés et précis ». Sa petite phrase « C'est difficile, de faire le vin qu'on aime ! »

Encépagement : Cabernet Franc 100 %.

Terroir : Argilo-calcaire.

Température de Service : 16 à 17°C. Aération 1h avant.

Potentiel de Garde : 5 ans et plus dans de bonnes conditions...

Observations : Antoine Sanzay signe ici un vin vinifié en cuve béton ; cette cuvée « Paternelle » se présente sous une robe brillante d'un rubis intense très attirant. Le nez racé est axé sur un fruité évocateur de myrtilles et de cassis. Après aération, il exhale des notes de terroir. La bouche juteuse, tendue et fraîche s'envole sur des saveurs de baies rouges acidulées. Le tactile vineux s'appuie sur des tanins jeunes mais souples qui procurent de belles sensations gustatives. La finale élégante révèle quelques touches empyreumatiques qui soulignent la forte personnalité de ce vin printanier. Empreinte d'un joli millésime.



Quelques accords : Terrine de Foies de Volaille aux aïelles, Poulet à la Saumuroise...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com

