



**Appellation** : AOC Saumur Champigny

**Dénomination** : Les Lizières.

**Le domaine** : Domaine Clotilde Legrand.

Des recherches généalogiques, entreprises par René-Noël, attestent que la famille Legrand travaille la vigne depuis le 17<sup>ème</sup> siècle, soit depuis onze générations. Le vignoble est constitué de 17 hectares de Cabernet Franc - cépage produisant du vin rouge d'appellation Saumur-Champigny - morcelés en une vingtaine de parcelles réparties sur les communes de Saumur, Dampierre, Chacé, Varrains et Souzay-Champigny.

**Le terroir** : Argilo-calcaire.

**Les Cépages** : 100% Cabernet Franc.

**Elevage** :

Macération et fermentation alcoolique durant 3 à 5 semaines en cuves inox thermo-régulées. Élevage en cuves inox durant quelques mois afin de garder le côté frais et fruité de cette cuvée.

**Formats disponibles** : Bouteilles 75 cl et 37,5 cl.

**Notre appréciation** :

Cette cuvée, élevée en cuve, constitue le « primeur » de la maison. C'est un vin frais et fruité avec des arômes de fruits rouges (framboise, groseille, cassis). On aime son authenticité

**Certification** : agriculture raisonnée non certifiée.