

SAUMUR CHAMPIGNY

« LES POYEUX » 2022

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 : Sol argilo-calcaire des Poyeux.

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : 2030 à 2035.

Observations : Le nez embaume les fruits noirs, le cassis et la mûre en particulier, et présente un élevage déjà intégré. L'attaque est on ne peut plus onctueuse, dévoilant un gros volume avec beaucoup de matière. Des tanins aux grains très fin et une palette aromatique d'une grande complexité donnent au vin une harmonie exemplaire. Un superbe équilibre avec une longue finale relevée par des notes de petits fruits rouges. Moins tendue que la cuvée Domaine, la cuvée "Les Poyeux" marie avec bonheur droiture et volupté, rondeur et croquant.

Quelques accords : Epaule d'agneau au romarin, Roti de veau Orloff...

