



Saumur Champigny Les Clos Lyzières 2011



<u>Cépage / Variety</u>	Cabernet Franc
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	55 ans / 55 years
<u>Terroir / Soil</u>	Argilo calcaire / Clay and limestone
<u>Récolte / Harvest</u>	Vendange manuelle / by hand
<u>Culture / Wine growing</u>	Travail du sol et désherbage mécanique, pas de produits de synthèse pour les traitements phytosanitaires Soils and weed control are done mechanically. No chemical treatment.
<u>Vinification / Wine making</u>	Traditionnelle / fermentation et élevage de 11 à 12 mois en cuves bétons Traditionnal / fermentation and aging from 11 to 12 months in concrete tanks.
<u>Dégustation / Tasting</u>	Le joli terroir argilo-calcaire des Clos Lyzières apporte à ce Saumur Champigny puissance et élégance. Le beau volume en bouche et les tanins lissés, font de cette bouteille une vraie gourmandise. Clos Lyziers is a nice parcel of clay and limestone which gives this Saumur Champigny its strength and elegance. The smooth tannins and the good volume on the palate reveal a greedy wine.