

Fiche Technique

Domaine Julien Fouet



Saumur Blanc "L'ardillon"



Installé à Saint-Cyr-en-Bourg, le Domaine FOUET perpétue depuis six générations un savoir-faire familial au sein de l'appellation Saumur-Champigny. Aujourd'hui dirigé par Julien Fouet, le domaine s'étend sur 23 hectares, mêlant techniques modernes et respect des traditions. Certifié en Agriculture Biologique depuis 2020 (label Ecocert), le Domaine place l'environnement au cœur de ses pratiques : écopâturage avec des moutons pour l'entretien naturel des vignes, et vitiforesterie avec la plantation d'arbres fruitiers pour favoriser la biodiversité.



Les raisins sont issus d'une parcelle au terroir argilo-calcaire sur la commune de Brézé, très réputée pour ses Saumur Blanc avec un rendement de 50hl/ha. Les raisins sont vendangés manuellement en caisses ajourées. Pressurage lent sans extraction forte. Fermentation à basse température, soutirage et élevage sur lies fines.



100 % Chenin

Robe : robe jaune et aux reflets dorés.



Nez : Le nez intense et fin offre une palette olfactive de fleurs blanches, d'agrumes et de « pierre à fusil », caractéristique du terroir très calcaire.

Dégustation : En bouche, une attaque franche et droite, dégage une sensation de fraîcheur légèrement acidulée. Un vin frais et marquant.



Idéal à l'apéritif, avec des fruits de mer ou une salade composée.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

Fiche Technique

Domaine Julien Fouet



Saumur Rouge "L'amarante"



Installé à Saint-Cyr-en-Bourg, le Domaine FOUET perpétue depuis six générations un savoir-faire familial au sein de l'appellation Saumur-Champigny. Aujourd'hui dirigé par Julien Fouet, le domaine s'étend sur 23 hectares, mêlant techniques modernes et respect des traditions. Certifié en Agriculture Biologique depuis 2020 (label Ecocert), le Domaine place l'environnement au cœur de ses pratiques : écopâturage avec des moutons pour l'entretien naturel des vignes, et vitiforesterie avec la plantation d'arbres fruitiers pour favoriser la biodiversité.



La cuvée Amarante est issue d'un terroir argilo-calcaire et argileux sur la commune de Montsoreau. Macération classique d'environ 10 jours afin d'extraire des arômes et des tanins souples.



100 % Cabernet Franc

Robe : robe rubis intense.



Nez : Le nez subtil aux arômes de fruits noirs type cassis est réhaussé par des notes épicées.

Dégustation : En bouche, la attaque est expressive, franche et la suite s'épanouit vers un relief fruité. Un vin surprenant par sa souplesse.



Parfait tout au long du repas, avec des plats "du quotidien" et des fromages.

Potentiel de garde : environ 7 ans.