ANTOINE SANZAY
Saumur Champigny AC
La Haye Dampierre Loire



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Antoine Sanzay
Traubensorten:	Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°

Von einer etwa 1.1 ha grossen Lage, mit über 40-jährigen Reben. Ausgebaut für ca. 9 Monate im Beton-Ei und gebrauchten Barriques. In der Nase zeigen sich Aromen von reifen Kirschen, dunklen Beeren und einem Hauch von Cassis, würzig unterlegt mit Noten von Leder, Veilchen und etwas Nougat. Am Gaumen saftig, mit feiner Extrakt Süsse, präsenter, aber samtiger Gerbstoff Struktur und guter Frische im langen Abgang.

Empfehlung

Schön zu französischer Landküche, Pasteten, Rillettes, Geflügel- und feine Wildgerichte. Es empfiehlt sich diesen Wein 1-2 Stunden vor dem Genuss zu dekantieren.

Produzent

Antoine Sanzay gehört fraglos mit zu den spannendsten Neuentdeckungen einer jungen, auf Qualität setzenden Garde von Winzern in der aufstrebenden Region rund um Saumur, Chinon und Bourgueil und gilt (noch) als Geheimtipp. Der junge Antoine übernahm den Familienbetrieb seiner Grosseltern im Jahre 1999, lieferte aber die Trauben, wie die Generationen vor Ihm, erst noch an die Kooperation in Saint-Cyr-en-Bourg. Bald jedoch erkannte er das immense Potential seiner Lagen. Die etwas mehr als 11 ha des Betriebs sind mit rund 10 ha Cabernet Franc bestockt, davon notabene 4 ha in der Top-Lage Les Poyeux, der Rest, 1.3 ha, ist Chenin Blanc. Nach und nach fing er mit viel Fingerspitzengefühl und Können an, seine eigenen Weine zu keltern und bald schon ermunterten Ihn Verwandte und Freunde, darunter auch so bekannte Winzerkollegen wie Richard Desouches, Romain Guiberteau, oder auch Bernard Nady Foucault vom berühmten Clos Rougeard, diese unter seinem Namen auf den Markt zu bringen. Seine Bio-

Zertifizierten Weine zeigen Heute eine perfekte Mischungen von Kraft und Eleganz und werden für ihre Rundheit und Frische geschätzt.