

Château de Villeneuve Saumur-Champigny "Clos de la Bienboire" rouge 2018



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): J-P Chevallier (VILLENEUVE)

Millésime: 2018

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos de la Bienboire

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHÂTEAU DE VILLENEUVE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Château de Villeneuve Saumur-Champigny "Clos de la Bienboire" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) :15/20. *Un délicieux cabernet franc, bien juteux et vinifié sans soufre. On se réjouit de la fraîcheur croquante du fruit pour ce millésime solaire.*

Guide Bettane et Desseauve 2019 (août 2018) : 15/20. *Vin au tannin agile et croquant, très séducteur dans son expression juteuse.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Cabernet-franc.

Age moyen des vignes : de 35 ans.

Sol : Argilo-calcaire du turonien.

Certifié Agriculture Biologique par Bureau Veritas

Taille : courte à 6 yeux. Suppression des contre-bourgeons.

Récolte manuelle : En caissettes de 20 KG, puis mis en cuve par tapis roulant sans utilisation de pompe.

Cuaison : Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours puis cuaison de 18 jours à une température de 25 degrés.

Degré alcoolique naturel: 13%.

Particularité : Raisins provenant exclusivement d'un clos de 1,5 Ha

Remarques : Un effeuillage côté soleil levant est pratiqué après floraison afin de favoriser l'aération des grappes.

Description brève du produit :

Enfin un Saumur-Champigny qu'on peut déguster relativement tôt ! Jean-Pierre Chevalier vinifie cette parcelle pour un plaisir immédiat (macération pré-fermentaire à froid notamment, pour des arômes exacerbés). Un vrai bonheur dès 2020 !