

# 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 !