

# Château de Villeneuve Saumur-Champigny "Vieilles Vignes" rouge 2018



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

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

Millésime: 2018

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

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

### **Château de Villeneuve Saumur-Champigny "Vieilles Vignes" rouge 2018**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021). **93/100**. *La profondeur calcaire et la réserve du Vieilles Vignes nous emmènent dans un très beau terroir, qui lui promet un avenir serein au-delà de quinze ans.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : **94/100**. *La définition minérale du tuffeau s'affirme avec une grande distinction dans cette cuvée. Tout comme les tanins raffinés qui soulignent une matière de haute concentration. Un très beau vin soyeux dont les vignes ont été plantées par le grand père de JP Chevallier.*

**Guide Bettane + Desseauve 2021** (déc. 2020) : **17/20**. *Fruit plein de vitalité se mêlant de belle façon aux accents floraux; le velouté du tannin déroule une trame longue et raffinée; c'est déjà*

---

*très bon.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Trois parcelles de cabernets de 65 et 85 ans entrent dans cette cuvée. Elles sont récoltées le même jour et vinifiées dans de grandes cuves tronconiques en chêne. Puis on les élèvera 14 mois dans de plus petits contenants de chênes: des barriques qui ont déjà connu 3 vins, pour ne pas marquer le boisé.

**Cépage :** Cabernet-franc

**Taille :** Guyot simple « Val de Loire » de 6 yeux. Suppression des contre-bourgeons.

Certifié Agriculture Biologique par Bureau Veritas

**Récolte :** Manuelle en caissettes, puis mise sur table de tri.

**Rendement :** 35 hectolitres/hectare.

**Cuvaison :** 30 jours à une température de 25 ° en cuves bois de 40 hectolitres.

**Elevage :** En foudre et tonnes de 500 litres de deux et trois vins.

**Remarques :** Les vignes qui composent cet assemblage ont entre 65 et 85 ans. Les raisins sont récoltés sur deux jours dans des petites caisses de 20kgs puis mis en cuve. Un effeuillage est pratiqué côté soleil levant, afin de favoriser l'aération des grappes et de limiter les attaques de botrytis.

Les tanins très mûrs laissent présager d'une très bonne aptitude au vieillissement.

**Conservation :** 10 ans.

**Description brève du produit :**

**93/100 RVF.** Cette cuvée est issue de l'assemblage de 3 parcelles de vieilles vignes (entre 65 et 85 ans), soyez patient il sera sublime vers 2023, mais vous pouvez commencer à la déguster longuement carafé dès fin 2020 !