

# Château de Villeneuve Saumur-Champigny "Le Grand Clos" rouge 2018



Prix du produit :

**174,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2018

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Grand Clos

RVF: 94/100

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 "Le Grand Clos" rouge 2018**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept.2021) : **94/100**. *Un cabernet franc saumurois impressionnant de concentration, habilement façonné par des tanins civilisés. Une finale longue, pleine et crayeuse. A mettre en cave.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

**Cépage** : Cabernet-franc.

**Sol** : Argilo-calcaire du turonien.

---

Certifié Agriculture Biologique par Bureau Veritas

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

**Récolte manuelle** : manuelle en caisse.

**Vinification** : Egrappage total avant encuvage, avec 28 jours de cuvaison. Pigeage manuel en cuves bois tronconiques de 40 hectolitres. Pas de chaptalisation. Alimentation des cuves par tapis roulant dans le respect de la vendange.

**Elevage** : Pendant 14 mois, 50% en cuve bois de 12 HL et 50% en fût

**Caractéristiques** : Ce Saumur-Champigny provient du clos entourant le château, avec un rendement pour ce millésime de 38 hectolitres/hectare.

**Remarques** : Les raisins récoltés à maturité, offrent une grande finesse des tannins sans lourdeur, grâce à une bonne maîtrise des rendements et aux façons culturales de l'Agriculture Biologique (sols travaillés sans utilisation de désherbants et d'engrais chimiques).

**Conservation** : 10 ans et plus.

#### **Description brève du produit :**

**94/100 RVF.** Encore un peu jeune, voici l'archétype d'un grand classique de Saumur-Champigny. Pour les impatients, une mise en carafe quelques heures avant dégustation est impérative !