

Château de Villeneuve Saumur "Les Cormiers" blanc sec 2019



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2019

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Cormiers

RVF: 91/100

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU DE VILLENEUVE

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Château de Villeneuve Saumur "Les Cormiers" blanc sec 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **91/100**. *Le chenin du saumurois s'exprime dans un registre saillant et citronné avec une certaine profondeur. Sa fermeté devra être domptée à table par des poissons grillés.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

De source sûre, un des plus grand terroir du Saumurois. Les Cormiers sont des calcaires recouverts d'argiles. Vinifiés en foudres de 12 HL, ils se livrent en fleurs blanches et en fruits exotiques après deux ou trois années de garde. Une grande promenade.

Cépage : Chenin.

Sol : Argilo-calcaire du Turonien.

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

Récolte : Manuelle par tri.

Vinification : En foudre de 12 Hl, pas de fermentation malolactique

Elevage : 9 mois en foudre

Caractéristiques : Ce Saumur blanc sec provenant du Clos des Cormiers issu de raisins dorés a été récolté

Remarques : Toute notre production est certifiée vin biologique

Dégustation : Nez de petites fleurs blanches. Bouche élégante, minérale avec des notes d'agrumes - garde de 10 ans.

Description brève du produit :

91/100 RVF. Un des plus grands terroirs de Saumur, un grand vigneron en agriculture biologique... pour un très grand chenin à garder idéalement quelques années. Mais il est déjà tellement bon, il sera difficile d'y résister !