

# Château de Villeneuve Saumur "Les Cormiers" blanc sec 2021



Prix du produit :

**144,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2021

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Cormiers

RVF: 92/100

Bettane + Desseauve: 94/100

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 2021**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **92/100**. *"Les Cormiers trouve une belle concentration en 2021, millésime souvent strict par ailleurs. Il est minutieusement élevé et révèle avec panache une salinité revigorante. Un blanc fougueux qu'il sera bon d'assagir à table dans les prochaines années."*

**Guide Bettane + Desseauve 2024** (sept. 2023) : **94/100**. "

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** :

**94/100** B+D et **92/100** 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 ! 92/100 RVF.