# 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 (aôut 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.

**Cuvaison :** Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours puis cuvaison 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 !