

Château de Villeneuve Saumur-Champigny "Le Grand Clos" rouge 2017



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2017

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

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

94/100 RVF. Encore un peu jeune au moment de sa sortie des chais en mai 2020, voici l'archétype d'un grand classique de Saumur-Champigny. Pour les impatientes, une mise en carafe quelques heures avant dégustation est impérative !

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 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 94/100. Impressionne par sa

densité de matière. Il restera en cave encore 2 ans.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) :17,5/20. *Splendide définition d'un Saumur-Champigny profond: il est moderne par sa douceur de texture, et conserve une superbe vitalité de fruit. Un vin énergique taillé pour la garde !*

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

Degré alcoolique naturel: 13%.

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.