

Château de Villeneuve Saumur-Champigny "Clos de la Bienboire" rouge 2019



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): J-P Chevallier (VILLENEUVE)
Millésime: 2019
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: 91/100
Bettane + Desseauve: 14.5/20
Cépage dominant: cabernet franc
Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

91/100 RVF. Enfin un Saumur-Champigny qu'on peut déguster relativement tôt (et avec un chèvre jeune) ! 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, qui se conservera 2 ou 3 ans de plus sans souci.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHÂTEAU DE VILLENEUVE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Château de Villeneuve Saumur-Champigny "Clos de la Bienboire" rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 91/100. *La chair se montre toujours délicieusement juteuse. Sans manquer de fond, ce vin séduit par son approche affriolante et fruitée du cabernet franc. Buvez-le jeune.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 14,5/20. *Jutosité du fruit et gourmandise du tannin font de ce vin de copains une priorité à l'heure du casse-croûte.*

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.

Cuaison : Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours puis cuaison de 18 jours à une température de 25 degrés.

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.

Idéal sur un chèvre jeune, Chabichou local par exemple...