

Château de Villeneuve Saumur-Champigny "Clos de la Bienboire" rouge 2020



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2020

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos de la Bienboire

RVF: 89/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

Enfin un Saumur-Champigny qu'on peut déguster relativement tôt (pourquoi pas avec un jeune Sainte-Maure...) ! Jean-Pierre Chevalier vinifie cette parcelle pour un plaisir immédiat (macération pré-fermentaire à froid notamment, pour des arômes exacerbés, pas de sulfites ajoutés). Un vrai bonheur dès 2021, 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 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021): 89/100. Une expression primaire

et gourmande se dégage de la jeunesse de Clos de la Bienboire.

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...