

Château de Villeneuve Saumur-Champigny "Vieilles Vignes" rouge 2019



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): J-P Chevallier (VILLENEUVE)
Millésime: 2019
Appellation: Saumur-Champigny
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Vieilles Vignes
RVF: 93/100
Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

93/100 RVF. Cette cuvée est issue de l'assemblage de 3 parcelles de vieilles vignes (entre 65 et 85 ans), soyez patient il sera sublime vers 2024, mais vous pouvez commencer à la déguster longuement carafé dès fin 2022 !

Description du produit :

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

Château de Villeneuve Saumur-Champigny "Vieilles Vignes" rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **93/100.** "Plus dense et profond, Grand Clos 2019 révèle de jolies notes de graphite et une concentration magnifique du

fruit. Une puissance tannique qu'il sera bon de canaliser en cave encore quelques années. Nous sommes convaincus que les vins peuvent encore gagner en finesse tannique."

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022). **93/100.** *Le Vieilles Vignes reste encore un peu en retenue mais il combine juteux et profondeur, qui lui promet une grande évolution dans les dix ans.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Trois parcelles de cabernets de 65 et 85 ans entrent dans cette cuvée. Elles sont récoltées le même jour et vinifiées dans de grandes cuves tronconiques en chêne. Puis on les élèvera 14 mois dans de plus petits contenants de chênes: des barriques qui ont déjà connu 3 vins, pour ne pas marquer le boisé.

Cépage : Cabernet-franc

Taille : Guyot simple « Val de Loire » de 6 yeux. Suppression des contre-bourgeons.

Certifié Agriculture Biologique par Bureau Veritas

Récolte : Manuelle en caissettes, puis mise sur table de tri.

Rendement : 35 hectolitres/hectare.

Cuaison : 30 jours à une température de 25 ° en cuves bois de 40 hectolitres.

Elevage : En foudre et tonnes de 500 litres de deux et trois vins.

Remarques : Les vignes qui composent cet assemblage ont entre 65 et 85 ans. Les raisins sont récoltées sur deux jours dans des petites caisses de 20kgs puis mis en cuve. Un effeuillage est pratiqué côté soleil levant, afin de favoriser l'aération des grappes et de limiter les attaques de botrytis.

Les tanins très mûrs laissent présager d'une très bonne aptitude au vieillissement.

Conservation : 10 ans.