

# Château de Villeneuve Saumur-Champigny "Le Grand Clos" rouge 2019



Château de Villeneuve

SAUMUR CHAMPIGNY

Prix du produit :

**186,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

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

Millésime: 2019

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Grand Clos

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 95/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: cabernet franc

**Description brève du produit :**

**95/100 B+D, 93/100 RVF et Castaing/Parker.** Encore un peu jeune, voici l'archétype d'un grand classique de Saumur-Champigny. Pour les impatients, 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 2019 :**

## Guide Bettane +Desseauve 2024 (sept. 2023) : 95/100. "

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : 92/100. "Dense et profond, Grand Clos révèle de jolies notes graphite et une concentration magnifique du fruit. Une puissance tannique qu'il sera bon de canaliser en cave encore quelques années."

**Robert Parker's Wine advocate** (Y. Castaing, juin 2024) : 93/100. *The 2019 Saumur Champigny Le Grand Clos, a clay-limestone terroir, offers up aromas of ripe dark wild berries, cassis, spices, licorice and pencil lead. Medium to full-bodied, concentrated and dense, it's layered and textured with powdery tannins and a long, mineral, slightly saline finish. It matured for 16 months in 600-liter barrels and used barrels. DRINK DATE 2024-2034.*

### 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 caissette.

**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

**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 culturelles de l'Agriculture Biologique (sols travaillés sans utilisation de désherbants et d'engrais chimiques).

**Conservation :** 10 ans et plus.