

# Château de Villeneuve Saumur-Champigny rouge 2021



**Prix du produit :**

**81,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

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

Millésime: 2021

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 91/100

Bettane + Desseauve: 92/100

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: cabernet franc

Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

**92/100 B+D et 91/100 RVF.** Un cabernet franc **bio** aux tanins croquants, doucement épicé, à ouvrir sur le fruit ou à attendre quelques années.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Château de Villeneuve Saumur-Champigny rouge 2021 :**

**Guide Bettane + Desseauve 2024** (sept. 2023) : 92/100.

**La Revue du Vin de France** (A. Goujard, juill-août 2023) : 91/100. *Un Saumur-Champigny mené tout en fraîcheur et finesse. Son jus coulant le rend immédiatement séduisant. D'une jeunesse salivante, il sera à boire sur cet équilibre pimpant.*

**Robert Parker's Wine advocate** (Y. Castaing, juin 2024) : 89/100. *The 2021 Saumur Champigny from Château de Villeneuve possèses a gourmand, fresh bouquet of blackberries, cassis, violet and flowers. Medium-bodied, balanced and juicy, it's framed by bright acids, a juicy palate and a long, mouthwatering finish. DRINK DATE 2024-2030.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Un cabernet franc aux tanins croquants, doucement épicé, à ouvrir sur le fruit ou à attendre quelques années.

**Cépage :** Cabernet-franc.

**Age moyen des vignes :** de 40 à 50 ans.

**Sol :** Argilo-calcaire du turonien.

**Densité de plantation :** 5500 pieds par hectare

Certifié Agriculture Biologique par Bureau Veritas

**Taille :** courte à 6 yeux. Suppression des contre-bourgeons.

**Récolte manuelle :** En caissettes.

**Cuaison :** Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours. Puis cuaison de 18 jours à une température de 25 degrés. Fermentation malolactique.

**Elevage :** 60 % du volume en foudre de 40HL, le reste en cuve béton et acier.

**Accords mets vin :** A déguster sur des viandes rouges ou des poissons grillés. À une température de 14°-16°C.