Château de Villeneuve Saumur-Champigny rouge 2021

Prix du produit :

90,00 €

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 possesses 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.

Cuvaison : Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours. Puis cuvaison 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.