

# 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 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.

**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.