

Château de Villeneuve Saumur "Les Cormiers" blanc sec 2021



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): J-P Chevallier (VILLENEUVE)
Millésime: 2021
Appellation: Saumur
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Cormiers
RVF: 92/100
Bettane + Desseauve: 94/100
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

94/100 B+D et **92/100** RVF. Un des plus grands terroirs de Saumur, un grand vigneron en agriculture biologique... pour un très grand chenin à garder idéalement quelques années. Mais il est déjà tellement bon, il sera difficile d'y résister ! 92/100 RVF.

Description du produit :

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

Château de Villeneuve Saumur "Les Cormiers" blanc sec 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **92/100.** "Les Cormiers

trouve une belle concentration en 2021, millésime souvent strict par ailleurs. Il est minutieusement élevé et révèle avec panache une salinité revigorante. Un blanc fougueux qu'il sera bon d'assagir à table dans les prochaines années."

Guide Bettane + Desseauve 2024 (sept. 2023) : 94/100. "

Fiche technique rédigée par le domaine :

De source sûre, un des plus grand terroir du Saumurois. Les Cormiers sont des calcaires recouverts d'argiles. Vinifiés en foudres de 12 HL, ils se livrent en fleurs blanches et en fruits exotiques après deux ou trois années de garde. Une grande promenade.

Cépage : Chenin.

Sol : Argilo-calcaire du Turonien.

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

Récolte : Manuelle par tri.

Vinification : En foudre de 12 HL, pas de fermentation malolactique

Elevage : 9 mois en foudre

Caractéristiques : Ce Saumur blanc sec provenant du Clos des Cormiers issu de raisins dorés a été récolté

Remarques : Toute notre production est certifiée vin biologique

Dégustation : Nez de petites fleurs blanches. Bouche élégante, minérale avec des notes d'agrumes - garde de 10 ans.