

Château de Villeneuve Saumur-Champigny rouge 2022



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2022

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 90/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

90/100 RVF. Un cabernet franc **bio** aux tanins croquants, doucement épicé, à ouvrir sur le fruit (mais il est encore un peu jeune en 2024, date de sa sortie des chais du château) ou à attendre quelques années (ce que nous recommandons volontiers !).

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Château de Villeneuve Saumur-Champigny rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : **90/100**. *La fraîcheur est bien préservée dans le Château de Villeneuve 2022, à la fois juteux et structuré par des tanins salivants pour évoluer au cours des prochaines années.*

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.