

# Château de Villeneuve Saumur-Champigny "Vieilles Vignes" rouge 2022



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): J-P Chevallier (VILLENEUVE)  
Millésime: 2022  
Appellation: Saumur-Champigny  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Vieilles Vignes  
RVF: 94/100  
Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

**Coup de cœur et 94/100 RVF.** Cette cuvée 100% cabernet franc est issue de l'assemblage de 3 jolies parcelles de vieilles vignes (entre 65 et 85 ans), situées non loin du château.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Château de Villeneuve Saumur-Champigny "Vieilles Vignes" rouge 2022**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept.2025) : Coup de cœur et 94/100.** Encore contenu et carré, Les Vieilles Vignes déploie une matière concentrée, solaire, sertie de tanins

*raffinés. Encore dans la force de l'âge, il a besoin de trois à quatre ans pour se détendre.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Trois parcelles de cabernets de 65 et 85 ans entrent dans cette cuvée. Elles sont récoltées le même jour et vinifiées dans de grandes cuves tronconiques en chêne. Puis on les élèvera 14 mois dans de plus petits contenants de chêne : des barriques qui ont déjà connu 3 vins, pour ne pas marquer le boisé.

**Cépage :** Cabernet-franc

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

Certifié Agriculture Biologique par Bureau Veritas

**Récolte :** Manuelle en caissettes, puis mise sur table de tri.

**Rendement :** 35 hectolitres/hectare.

**Cuaison :** 30 jours à une température de 25 ° en cuves bois de 40 hectolitres.

**Elevage :** En foudre et tonnes de 500 litres de deux et trois vins.

**Remarques :** Les vignes qui composent cet assemblage ont entre 65 et 85 ans. Les raisins sont récoltés le même jour dans des petites caisses de 20 kilos puis mis en cuve. Un effeuillage est pratiqué côté soleil levant, afin de favoriser l'aération des grappes et de limiter les attaques de botrytis. Les tanins très mûrs laissent présager d'une très bonne aptitude au vieillissement.

**Conservation :** 10 ans.