Château de Villeneuve Saumur "Les Cormiers" blanc sec 2022

Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): J-P Chevallier (VILLENEUVE)
Millésime: 2022
Appellation: Saumur
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Cormiers
RVF: 94/100
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Coup de coeur et 94/100 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 !

Description du produit :

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

Château de Villeneuve Saumur "Les Cormiers" blanc sec 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept 2024) : **Coup de coeur**

et 94/100. *Les Cormiers s'annonce bien mûr et concentré en 2022. Il incarne parfaitement le chenin sec, net, mûr, doté de belles épaules et sculpté par une finale saillante, très salivante. A ouvrir dès maintenant et dans les dix ans, voire davantage.*

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, Juin 2024). **92/100**. *The 2022 Saumur Les Cormiers, crafted from Chenin Blanc, exhales a delicate, lively bouquet of pear, white flowers, menthol, spices and spring flowers, followed by a medium to full-bodied, tense, pure and easy palate that's lively and charmingly demonstrative, concluding with a tense, mouthwatering and ethereal finish. This is an excellent rendition of one of Saumur's finest terroirs for dry white wines. Drink date : 2024-2034.*

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.