

# Château de Villeneuve Saumur-Champigny rouge 2020



Prix du produit :

**15,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

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

Millésime: 2020

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 89/100

Cépage dominant: cabernet franc

**Description du produit :**

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

**Château de Villeneuve Saumur-Champigny rouge 2020**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022): **89/100**. *Le Saumur-Champigny 2020 développe un équilibre plus harmonieux entre une chair de fruit pulpeuse et une fraîcheur préservée. Idéal dans les 3 ans.*

**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.

**Cuvaison** : Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours. Puis cuvaison 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.

**Description brève du produit :**

Un cabernet franc aux tanins croquants, doucement épicé, à ouvrir sur le fruit ou à attendre quelques années.