

Château de Villeneuve Saumur-Champigny "Vieilles Vignes" rouge 2020



Prix du produit :

18,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2020

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 93/100

Cépage dominant: cabernet franc

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 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **93/100**. *"En 2020, on retrouve un profil bien plus solaire à l'image du Vieilles Vignes, exprimant une réelle recherche de finesse. Encore campé sur des tanins robustes, il aura besoin de deux à trois ans de bouteille pour se poser tranquillement".*

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 chênes: 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.

Cuvaison : 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 sur deux jours dans des petites caisses de 20kgs 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.

Description brève du produit :

93/100 RVF. Cette cuvée est issue de l'assemblage de 3 parcelles de vieilles vignes (entre 65 et 85 ans), soyez patients il sera sublime vers 2024.