

# Château de Villeneuve Saumur-Champigny rouge 2022



Prix du produit :

**15,00 €**

**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 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 préservé 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.

#### **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 !).