

Charles de Villeneuve

BIO



Bourgueil Charles de Villeneuve Bio

AOP Bourgueil, Vallée de la Loire et Centre, France

Au travers de cette cuvée historique de la Cave de Saumur, les vigneronns vous offrent le meilleur de leur savoir-faire.

PRÉSENTATION

Le vignoble est cultivé en agriculture biologique depuis 1996.

SITUATION

Cette cuvée est issue de parcelles situées sur la commune de Bourgueil, en plein cœur du la Touraine.

TERROIR

La région tient sa principale caractéristique de son sol argilo-calcaire : cette roche blanche et tendre appelée tuffeau permet un bon enracinement de la vigne et une alimentation hydrique modérée. Une légère couche de sable recouvre le sol.

À LA VIGNE

Le travail dans le vignoble soigné tout au long de l'année et le suivi précis des maturités permet de sublimer le cépage Cabernet franc et de donner à cette cuvée tout son caractère. Ainsi, grâce à l'agriculture biologique, les ressources en eau et en air, l'environnement ou encore la qualité des sols sont préservés et la biodiversité est maintenue.

VINIFICATION

Le raisin récolté et éraflé suit une macération en cuves inox thermo-régulées pendant 10 jours. La fermentation se déclenche par immersion du chapeau de marc en cuves en béton.

ÉLEVAGE

Mise en bouteille, puis stockage dans nos caves à 25 m de profondeur, où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir à 16°C.

ASPECT VISUEL

Robe rubis.

AU NEZ

Nez délicat de violette, de fruits noirs mûrs (cassis, cerise griotte) et soupçon d'épices douces.

EN BOUCHE

La bouche ronde soutenue par une belle structure aux tanins affirmés. Finale persistante sur des fruits mûrs.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les charcuteries (rillauds, andouillettes), viandes blanches et rouges (pot au feu) et fromages à pâte molle.



FR-BIO-10
Agriculture France

