



Saumur Champigny Charles de Villeneuve Bio

AOP Saumur-Champigny, Vallée de la Loire et Centre, France

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

SITUATION

Cette cuvée est issue de parcelles situées sur la commune de Saint-Cyr-en-Bourg, en plein cœur du Saumurois.

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.

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

Raisins récoltés à pleine maturité après dégustations de baies. Vinification traditionnelle. Macération longue (20 jours) avec extraction du potentiel polyphénolique en douceur.

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 14°C.

ASPECT VISUEL

Robe rubis foncé.

AU NEZ

Nez intense et ouvert aux notes intenses de fruits rouges frais (fraise, cerise) et d'épices (poivre noir).

EN BOUCHE

Attaque franche, souple, dotée de tanins fermes mais enrobés. Joli caractère. Finale élégante et persistante sur de fines notes réglissées.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les plats traditionnels (bœuf bourguignon, blanquette de veau), poissons en sauce, viandes grillées et fromage à pâte molle.

