

# Saumur Champigny Charles de Villeneuve Bio



**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.

**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.

**CÉPAGES :** Cabernet franc 100%

**SERVICE :** Servir à 14°C.

**ACCORDS GOURMANDS :** Il accompagnera les plats traditionnels (bœuf bourguignon, blanquette de veau), poissons en sauce, viandes grillées et fromages à pâte molle.



Robe rubis foncé.



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



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