

Charles de Villeneuve

Charles de Villeneuve, Vin de France, Rouge

Vin de France, VSIG, France



Charles de Villeneuve, la marque emblématique des vins d'appellation de la Loire se décline désormais en Vin de France.

Au travers de ce nouveau vin, découvrez une toute nouvelle manière de consommer du vin rouge. Notre vin est effectivement spécialement conçu pour une consommation en sortie de frigo (8-10°) pour apprécier toute sa fraîcheur et ses arômes.

PRÉSENTATION

Charles de Villeneuve, rouge frais Vin de France est un vin au profil unique qui sera votre meilleur allié en apéritif ou en buffet dinatoire.

SITUATION

Les parcelles sont localisées en Val de Loire.

VINIFICATION

Vinifié en cuves inox thermorégulées.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé en cuves inox thermorégulées.

SERVICE

Servir en sortie de frigo à 8-10°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Charles de Villeneuve est un vin facile à boire qui repose sur un bel équilibre entre la fraîcheur des fruits rouges et une pointe de sucrosité permettant d'aller chercher de la rondeur et de la souplesse.

ASPECT VISUEL

A l'oeil, le vin est grenat avec des reflets violets.

AU NEZ

Au nez on retrouve les fruits rouges, la fraise et la griotte avec des notes d'orange sanguine.

EN BOUCHE

En bouche, une attaque franche, bouche souple avec des tanins fondus, finale sur des arômes de fraises écrasées.

