

Charles de Villeneuve



Saumur Rosé Charles de Villeneuve

AOP Saumur, 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.

LE MILLÉSIME

HVE à partir du millésime 2021

SITUATION

Le vignoble du Saumur s'étend sur plus de 800 hectares sur la rive sud de la Loire.

TERROIR

La région du Saumurois 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

Sélection de parcelles au potentiel aromatique de fruits mûrs. Pressurage direct. Vinification permettant d'exacerber les arômes variétaux et fermentaires, et d'apporter une jolie complexité. Débourage léger à basse température. Fermentation entre 16 et 20°C.

ÉLEVAGE

Élevage sur fines lies pendant quatre mois et mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur. Le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de températures dans nos caves de tuffeau.



CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir légèrement frais (10-12°C).

ASPECT VISUEL

Jolie robe rose aux reflets brillants.

AU NEZ

Nef fin et flatteur aux arômes de fruits frais (framboise, pêche blanche) et de réglisse douce.

EN BOUCHE

Attaque ronde et tendre, de belle intensité aromatique, rehaussée par une finale fraîche et équilibrée.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les viandes blanches (blanquette de veau aux champignons de Paris), les poissons, les mets épicés et les fromages frais.

