Charles de Villeneuve

Saumur Rouge 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
Les vignes s'épanouissent sur un sol argilo-calcaire : cette roche blanche et tendre appelée tuffeau permet un bon enracinement de la vigne et une alimentation hydrique modérée. Il confère au Cabernet franc une jolie aromatique fruitée, une jolie structure et des tanins soyeux.

VINIFICATION
Les raisins sont récoltés à pleine maturité. Vinification traditionnelle. Macération courte durant 8 jours avec extraction en douceur.

ÉLEVAGE
Mise en bouteille dans nos caves de tuffeau, où Le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de températures.

CÉPAGE
Cabernet franc 100%

SERVICE
Servir à 16°C.

ASPECT VISUEL
Belle robe de couleur rubis.

AU NEZ
Ce vin présente un nez intense, dominé par des notes de fruits rouges (fraise), de fruits noirs (cassis) et d'épices.

EN BOUCHE
La bouche est structurée, équilibrée par des tanins enrobés. Finale persistant sur des notes épicées.

ACCORDS GOURMANDS
Il accompagnera les charcuteries, les viandes rouges (bavette échalote), les viandes blanches rôties (poulet grillé), les fromages à pâte dure.

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PWXRZF