

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 vigneronns 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.

