

Saumur Rouge Charles de Villeneuve



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.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir à 16°C.

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



Belle robe de couleur rubis.



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



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