

Saumur Champigny – Charles de Villeneuve 2018 (75cl / 1.5L)



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 : Eraflage total, macération de 10 jours. Vinification en cuves thermo-régulées.

ÉLEVAGE : Mise en bouteille dans les 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 : Servi à 16°C.

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les charcuteries (charcuterie sèche, rillettes, mortadelle), les viandes rouges (tournedos sauce paprika), les viandes blanches (pintades aux morilles), les fromages à pâte molle (Saint Nectaire, tommes).