

Charles de Villeneuve



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

AOP Saumur-Champigny, Vallée de la Loire et Centre, France

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.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servi à 16°C.

DÉGUSTATION

Belle robe de couleur rubis. Ce vin présente un nez puissant, dominé par des notes de fruits rouges mûrs et d'épices.

Sa bouche, charnue et puissante, s'ouvre sur des tanins soyeux. Finale persistante sur des notes de réglisse.

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).

