

Charles de Villeneuve



Charles de Villeneuve - Saumur Blanc

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.

SITUATION

Le vignoble de 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

Egrappage, légère macération pelliculaire puis pressurage pneumatique. Vinification en cuves thermo-régulées à basse température.

ÉLEVAGE

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

CÉPAGE

Chenin ou chenin blanc 100%

SERVICE

Servir frais (8-10°C).

DÉGUSTATION

Belle robe or pâle aux reflets argent. Nez complexe, intense et friand aux arômes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits exotiques. Attaque franche. Bouche ronde et fraîche. Finale persistante sur les agrumes.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les coquillages et crustacés, les poissons (sandre au beurre blanc, dorade grillée), les viandes blanches (poulet à l'ananas, au curry), les fromages (comté, reblochon), les fromages de chèvre (Valençay, Saint Maure de Touraine) et les desserts acidulés (tarte aux citrons, aux abricots).

