

Charles de Villeneuve



Touraine Sauvignon Charles de Villeneuve

AOP Touraine, 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.

LE MILLÉSIME

HVE à partir du millésime 2021

SITUATION

Le vignoble est situé dans la vallée du Cher en Touraine, près de Saint-Aignan.

TERROIR

Elle présente un sol argileux et de silex, tandis que les pentes plus raides ont un sol plus siliceux avec de l'argile qui est idéal pour le Sauvignon blanc.

VINIFICATION

Les raisins sont cueillis au moment le plus frais de la journée et pressés lentement et progressivement. Une fermentation à froid (16-18°C) suivi d'une courte macération pour emprisonner un maximum d'arômes.

ÉLEVAGE

Élevage sur fines lies et mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur. Le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de températures dans nos caves de tuffeau.

CÉPAGE

Sauvignon 100%

SERVICE

Servir frais (8-10°C).

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

ASPECT VISUEL

Brillante couleur or pâle avec des reflets argentés.

AU NEZ

Jolis arômes de fruits frais (fruits tropicaux, cassis, agrumes) et de fleurs.

EN BOUCHE

La bouche se développe magnifiquement avec de délicates saveurs de fruits blancs (nectarine) et de citron frais. Grande longueur avec une certaine minéralité.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les charcuteries, les salades, les crevettes, les quiches, les fromages de chèvre ou encore une salade de fruits.

