

Charles de Villeneuve



Chinon Rouge Charles de Villeneuve

AOP Chinon, 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 depuis le millésime 2020

SITUATION

Les vignes sont situées en Touraine, dans la commune de Chinon.

TERROIR

Les vignes s'épanouissent sur des sols peu profonds de sable et de gravier, qui se réchauffent rapidement grâce à un bon ensoleillement, ce qui donne des raisins avec un beau potentiel fruité et des tanins souples.

VINIFICATION

Les raisins sont totalement égrappés et la fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées à 24°C. Macération courte durant 8 jours pour extraire juste ce qu'il faut de saveur et de tanin.

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.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir légèrement frais (16-20°C).

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

ASPECT VISUEL

Belle couleur rubis avec des reflets violets.

AU NEZ

Bouquet intense de fruits noirs (cerise) et de violette.

EN BOUCHE

L'attaque est ronde et équilibrée, les tanins sont doux et la finale est longue.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les charcuteries, les gibiers, les viandes (canard, agneau) et les fromages à pâte molle.

