Château de Villeneuve- Saumur Champigny 2016

Cépage : Cabernet-franc.

Age moyen des vignes : de 40 à 50 ans.

Sol : Argilo-calcaire du turonien.

Densité de plantation : 5500 pieds par hectare

Taille : courte à 6 yeux. Suppression des contre-bourgeons, rendement 40Hl/Ha

Récolte manuelle en caissettes

Cuvaison : Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours.
Puis cuvaison de 18 jours à une température de 25 degrés.

Degré alcoolique naturel: 12.5°.

Elevage : 20 % du volume en tonnes de 500 litres le reste en cuve béton et acier.

Remarques : Vin Biologique Certifié par Bureau Veritas, sur ce millésime nous avons privilégié le fruit et la souplesse des tanins, en évitant des extractions trop poussées.



Notes de Dégustation : Nez de petits fruits rouges, une attaque souple avec des tanins fondus.
C'est un vin ample, avec une bonne longueur en bouche.

Accords mets vin : A déguster sur des viandes rouges ou des poissons grillés.
À une température de 14°-16°C.

CHEVALLIER Jean-Pierre Vigneron
3 rue Jean Brevet 49400 Souzay-Champigny.
Tél : 02.41.51.14.04 Fax : 02.41.50.58.24
Site : www.chateaudevilleneuve.com
E-mail : jpchevallier@chateaudevilleneuve.com