



Saumur - Champigny 2014

Cépage : Cabernet-franc.

Age moyen des vignes : de 35 à 40 ans.

Sol : Argilo-calcaire du turonien.

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

Récolte manuelle

Cuaison : Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours puis cuaison de 15 jours à une température de 25 degrés.

Degré alcoolique naturel: 12,5°.

Elevage : 20 % du volume en cuves bois de 40 hl

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 de gourmandise, d'une bonne buvabilité.

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