

FICHE TECHNIQUE



Château de Villeneuve 2018

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 40HI/Ha

Récolte manuelle en caissettes

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

Degré alcoolique naturel : 13.5°

Elevage : 40 % du volume en foudre de 40HL, le reste en cuve béton et acier.

Remarques : Vin Biologique Certifié par Bureau Veritas, sur ce millésime nous avons recherché la fraîcheur et le fruité, en faisant attention de ne pas aller sur des surmaturités.

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
@ : www.chateaudevilleneuve.com
E-mail : jpchevallier@chateaudevilleneuve.com