



Château de Villeneuve
SAUMUR - SAUMUR CHAMPIGNY



Famille CHEVALLIER

3 rue Jean Brevet 49400 Souzay-Champigny

Tél : 02.41.51.14.04

www.chateaudevilleneuve.com

jpchevallier@chateaudevilleneuve.com

CLOS DE LA BIENBOIRE

SAUMUR CHAMPIGNY 2022

CÉPAGE

Cabernet-Franc

ÂGE MOYEN DES VIGNES

40 ans.

SOL

Argilo-calcaire du Turonien.

TAILLE

Guyot-Poussard
Suppression des contre-bourgeons.

RÉCOLTE

Manuelle en caissettes.
Egrappage total et encuvage par gravité.

VINIFICATION

Fermentations en cuve inox. Extraction par infusion.
Sans collage. Vinification sans sulfites ajoutés.

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12.5°

MÉTHODES CULTURALES

Aucun herbicide/pesticide n'est utilisé, les sols sont travaillés mécaniquement. Un effeuillage côté soleil levant est pratiqué après floraison afin de favoriser l'aération des grappes.

REMARQUES

Raisins provenant du « Clos de la Bienboire », véritable nom cadastral d'une surface de 1.5 Ha.

