



Château de Villeneuve
SAUMUR - SAUMUR CHAMPIGNY



SAUMUR BLANC

SAUMUR

2022

CÉPAGE

Chenin

SOL

Argilo-calcaire du Turonien

TAILLE

Guyot-Poussard. Suppression des contre-bourgeons.

RÉCOLTE

Manuelle en caissettes. Passage sur table de tri.

VINIFICATION

Pressurage direct, léger débourage.
Pas de fermentation malolactique.

ÉLEVAGE

Quatre mois sur lies fines, pour donner fruité
et complexité au vin.

CONSERVATION

5 ans

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13°

MÉTHODES CULTURALES

Aucun herbicide/pesticide n'est utilisé, les
sols sont travaillés mécaniquement.

REMARQUES

Nous privilégions les grappes dorées et évitons les
grappes botrytisées afin d'élaborer un vin vif et fruité.
Un effeuillage côté soleil levant est pratiqué après
floraison afin de favoriser l'aération des grappes.

Famille CHEVALLIER

3 rue Jean Brevet 49400 Souzay-Champigny

Tél : 02.41.51.14.04

www.chateaudevilleneuve.com

jpchevallier@chateaudevilleneuve.com

