



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

CHÂTEAU DE VILLENEUVE

SAUMUR CHAMPIGNY
2021

CÉPAGE

Cabernet Franc

SOL

Argilo-calcaire du Turonien.

TAILLE

Guyot-Poussard.
Suppression des contre-bourgeons.

RÉCOLTE

Manuelle en caissettes.
Egrappage total et encuvage par gravité.

VINIFICATION

Fermentation en cuve inox et extraction par infusion.

ÉLEVAGE

3 mois en foudres bois tronconiques de 40 hl.

CONSERVATION

5 ans

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13°

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.

