



Château Villeneuve (Bio)

AOP Saumur Champigny
ChâteauVilleneuve

Cépages : 100% Cabernet Franc.

Terroir : Calcaire.

Vinification : *préfermentaire à froid puis macération 18 jours.*

Elevage : *Elevage de 20% du volume en cuves bois et en tonnes de 400 litres.*

Dégustation :

-**Robe** : intense.

-**Nez** : de fruits rouges.

-**Bouche** : tannins souples et enrobés.

Accords mets et vins : Charcuteries, viandes rouges.

Alcool : 12,5 % vol.