DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Saumur

Saumur AOC
Château de Villeneuve

Région : Vallée de la Loire, France.

Appellation : Saumur AOC.

Domaine : Château de Villeneuve.

Cépages : 100% Chenin Blanc

Millésime : 2024

À déguster jusqu'en : 2031

Robe : or brillant.

Nez : parfumé, aromatique, qui exprime des senteurs de miel et d'abricot, de poire fraîche, mais aussi de jus de citron vert et une pointe saline.

Bouche : croquante, avec une acidité vive, typique du cépage, associée à un joli volume et des saveurs d'agrumes, d'abricot cuit et de fleurs blanches dans une finale salivante.

Conclusion : un Chenin typique, droit et franc, plein d'énergie !

Service : servir à 10°C. Saumon mariné, poêlée de langoustines, Pad Thai.

Teneur en alcool : 12.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90505 75 2024 **Prix membre :** 15.10

Prix catalogue : 16.70