

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Saumur Champigny

Saumur Champigny AOC
Château de Villeneuve



Région : Vallée de la Loire, France.

Appellation : Saumur Champigny AOC.

Domaine : Château de Villeneuve.

Cépages : 100% Cabernet Franc

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2027

Distinctions : Jancis Robinson: 15.5/20

Robe : pourpre brillant.

Nez : arômes très purs de cerise rouge, de prune acidulée, violette, fumée et bois doux, une touche de poivron et une légère note maltée.

Bouche : magnifique d'expressivité, croquante et juteuse, avec des tannins très fins, et une finale sur le poivron rouge grillé et les petits fruits rouges.

Conclusion : très typé et très... franc, un vrai vin de gourmandise !

Service : servir légèrement frais à 14°C. Pain roulé à la tapenade et au thon, tajine de poulet, volaille grillée. Originaire du Pays Basque mais présent dans la Vallée de la Loire depuis le Moyen Age, le Cabernet Franc exprime tout son potentiel sous la houlette de Jean-Pierre Chevallier.

Teneur en alcool : 13%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90556 75 2022 **Prix membre** : 14.30

Prix catalogue : 15.90