

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Vieilles Vignes

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** : 2020

**À déguster jusqu'en** : 2030

**Robe** : pourpre brillant.

**Nez** : fruit d'une belle pureté avec des notes de griotte, framboise, cassis, violette, fumée et une touche typique de poivron mûr.

**Bouche** : une attaque légère et souple, avec une agréable fraîcheur, bien intégrée et des tannins élégants, très fins. On croque les baies rouges et noires fraîches, accompagnées de notes de menthe, de fumée et de fleurs fraîches. Belle longueur sur des notes de noyau de cerise, qui promet un bon développement pour ces vieilles vignes.

**Conclusion** : très typique et plus complexe qu'il n'y paraît au premier abord !

**Service** : servir à 15°C. Côte de porc grillée, jambon au four, lasagnes de légumes.

Le Château de Villeneuve est un classique de DIVO. La famille Chevallier cultive exclusivement du Chenin pour les blancs et du Cabernet Franc pour les rouges. La cuvée Vieilles Vignes réunit trois parcelles de Cabernet Franc de 65 à 85 ans. Ce vin est vinifié en grandes cuves tronconiques en chêne, puis passe 14 mois dans des barriques de trois vins.

**Teneur en alcool** : 13.5%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 90998 75 2020 **Prix membre** : 21.10

**Prix catalogue** : 23.50