

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Le Grand Clos

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 : 2019

À déguster jusqu'en : 2034

Robe : rouge cerise sombre; reflets rose.

Nez : à la fois fin et intense, il offre des arômes de cassis et de framboise, de violette, de poivre noir, de réglisse et de tabac.

Bouche : soyeuse, dense, parfaitement équilibrée et d'une grande élégance. Une acidité toute fraîche, salivante, s'allie à une trame de tannins serrés et veloutés. Longue persistance de petits fruits mûrs, de notes florales et de tabac dans une finale crayeuse et sapide.

Conclusion : un Saumur Champigny et un Cabernet Franc de grande classe, avec un potentiel immense!

Service : servir à 15°C. Goulash, rôti de porc au chou rouge, gibier en sauce.

Provenant des vieilles vignes du clos qui entoure le château, cette cuvée n'est produite que dans les plus beaux millésimes. Ce domaine du XVI^e siècle est géré par la famille Chevallier depuis 40 ans, qui lui réserve une attention de tous les instants, en viticulture biologique.

Teneur en alcool : 13.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91000 75 2019 **Prix membre :** 29.70

Prix catalogue : 33.00