



## Saumur - Champigny 2014

**Cépage :** Cabernet-franc.

**Age moyen des vignes :** de 35 à 40 ans.

**Sol :** Argilo-calcaire du turonien.

**Taille :** courte à 6 yeux. Suppression des contre-bourgeons, rendement 40HI/Ha

**Récolte manuelle**

**Cuaison :** Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours puis cuaison de 15 jours à une température de 25 degrés.

**Degré alcoolique naturel:** 12,5°.

**Elevage :** 20 % du volume en cuves bois de 40 hl

**Remarques :** Vin Biologique Certifié par Bureau Veritas, sur ce millésime nous avons privilégié le fruit et la souplesse des tanins, en évitant des extractions trop poussées.



**Notes de Dégustation :** Nez de petits fruits rouges, une attaque souple avec des tanins fondus. C'est un vin de gourmandise, d'une bonne buvabilité.

**Accords mets vin :** A déguster sur des viandes rouges ou des poissons grillés. À une température de 14°-16°C.

CHEVALLIER Jean-Pierre Vigneron  
3 rue Jean Brevet 49400 Souzay-Champigny.  
Tél : 02.41.51.14.04 Fax : 02.41.50.58.24  
Site : [www.chateaudevilleneuve.com](http://www.chateaudevilleneuve.com)  
E-mail : [jpchevallier@chateaudevilleneuve.com](mailto:jpchevallier@chateaudevilleneuve.com)