

**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** : 2021

**À déguster jusqu'en** : 2026

**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 2021 **Prix membre** : 14.60

**Prix catalogue** : 16.20