

Identification du vin		Région : Vallée de la Loire	
Appellation :	Saumur-champigny		
Dénomination :	Château de villeneuve - saumur-champigny		
Producteur :	SCA Chevallier Père & Fils		
Cépages :			
Fournisseur :	Chez le producteur		
Millésime :	2006	Genre : Rouge	Alcool : 13° Prix : 12,00

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat
	Intensité :	Profonde
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Très agréable
	Aromatique :	1er nez : fruits noirs cuits. Fruits noirs et rouges cuits, le pneu frais, empyreumatique, pivoine, grillé, chocolat, hydrocarbures, poivron rouge, violette
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Très souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus. Il reste des tanins à fondre. Ils sont sans agressivité. Très légère pointe de verdure
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Une belle rondeur pour ce vin avec des matières très mûres et une structure moyenne
	Arômes :	Fruits noirs et rouges mûrs, pivoine, épices, une pointe de poivron vert
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :	Vin fort agréable - encore à attendre un peu
----------------------	----------------------	--

R E M	Remarques :	Vendanges manuelles. Vieilles vignes de 50 ans. 9 mois de fût de 2/3 ans. Rendement de 40 hl/ha.
----------------------	--------------------	--