

DESCRIPTIF TECHNIQUE



Saumur - Champigny 2011

Cépage : Cabernet-franc.

Age moyen des vignes : de 30 à 40 ans.

Sol : Argilo-calcaire du turonien.

Taille : courte à 6 yeux. Suppression des contre-bourgeons.

Récolte manuelle

Cuvaision : Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours puis cuvaision de 28 jours à une température de 25 degrés.

Degré alcoolique naturel: 13°.

Elevage : 40 % du volume en cuves bois de 40 hl et en tonnes de 400 litres.

Remarques : Notre vignoble est en 3^{ème} année de conversion Agriculture Biologique. Un effeuillage côté soleil levant est pratiqué après floraison afin de favoriser l'aération des grappes.

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
E-mail : jpchevallier@chateaudevilleneuve.com

