

## 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**

**Cuvaion** : Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours puis cuvaion 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<sup>ème</sup> 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](http://www.chateaudevilleneuve.com)  
E-mail : [jpchevallier@chateaudevilleneuve.com](mailto:jpchevallier@chateaudevilleneuve.com)

