

DESCRIPTIF TECHNIQUE



Les Cormiers 2009

Cépage : Chenin.

Sol : Argilo-calcaire du Turonien.

Taille : Guyot simple « Val de Loire » de 6 yeux. Suppression des contrebourgeons et effeuillage un mois avant récolte.

Récolte : Manuelle par tri.

Vinification : 50 % en barriques neuves, 50 % en barriques de un vin.

Elevage : En fûts de pendant une période de onze mois. Pas de fermentation malo-lactique.

Caractéristiques : Ce Saumur blanc provenant du Clos des Cormiers a été récolté avec un degré naturel de 14 °. (Pas de chaptalisation).

Remarques : Un effeuillage est pratiqué au moment de la véraison, côté soleil levant, puis un deuxième intervient trois semaines avant la récolte afin de bien aérer les grappes. Au cours de la fermentation alcoolique, un bâtonnage est effectué suivi d'un long élevage sur lies fine.

CHEVALLIER père et fils –Vignerons – Récoltants.

3 rue Jean Brevet 49400 Souzay-Champigny.

Tél : 02.41.51.14.04 Fax : 02.41.50.58.24

@ : www.chateaudevilleneuve.com

E-mail : jpchevallier@chateaudevilleneuve.com



DESCRIPTIF TECHNIQUE



Les Cormiers 2009

Cépage : Chenin.

Sol : Argilo-calcaire du Turonien.

Taille : Guyot simple « Val de Loire » de 6 yeux. Suppression des contre-bourgeons et effeuillage un mois avant récolte.

Récolte : Manuelle par tri.

Vinification : 50 % en barriques neuves, 50 % en barriques de un vin.

Elevage : En fûts de pendant une période de onze mois. Pas de fermentation malo-lactique.

Caractéristiques : Ce Saumur blanc provenant du Clos des Cormiers a été récolté avec un degré naturel de 14 °. (Pas de chaptalisation).

Remarques : Un effeuillage est pratiqué au moment de la véraison, côté soleil levant, puis un deuxième intervient trois semaines avant la récolte afin de bien aérer les grappes. Au cours de la fermentation alcoolique, un bâtonnage est effectué suivi d'un long élevage sur lies fine.

CHEVALLIER père et fils – Vignerons – Récoltants.

3 rue Jean Brevet 49400 Souzay-Champigny.

Tél : 02.41.51.14.04 Fax : 02.41.50.58.24

@ : www.chateaudevilleneuve.com

E-mail : jpchevallier@chateaudevilleneuve.com

