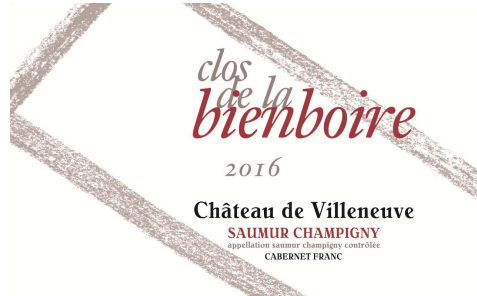


## DESCRIPTIF TECHNIQUE



### CLOS DE LA BIENBOIRE 2016

**Cépage** : Cabernet-franc.

**Age moyen des vignes** : de 35 ans.

**Sol** : Argilo-calcaire du turonien.

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

**Récolte manuelle** : En caissettes de 20 kgs, puis mis en cuve par tapis roulant sans utilisation de pompe

**Cuaison** : Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours puis cuaison de 18 jours à une température de 25 degrés.

**Degré alcoolique naturel**: 13%.

**Particularité** : Raisins provenant exclusivement d'un clos de 1ha5.

**Remarques** : Notre vignoble est en 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 49400souzay - Champigny

Tél : 02.41.51.14.04 Fax : 02.4150.58.24

Site : [www.chateaudevilleneuve.com](http://www.chateaudevilleneuve.com)  
E-mail: [jpchevallier@chateaudevilleneuve.com](mailto:jpchevallier@chateaudevilleneuve.com)

