

DESCRIPTIF TECHNIQUE



Vieilles Vignes 2015

Cépage : Cabernet-franc.

Taille : Guyot simple « Val de Loire » de 6 yeux. Suppression des contre-bourgeons.

Récolte : Manuelle en caissettes, puis mise sur table de tri.

Rendement : 35 hectolitres/hectare.

Cuvaison : 30 jours à une température de 25 ° en cuves bois de 40 hectolitres.

Degré alcoolique : 13 % pas de chaptalisation.

Elevage : En foudre et tonnes de 500 litres de deux et trois vins.

Remarques : Les vignes qui composent cet assemblage ont entre 65 et 85 ans. Les raisins sont récoltés sur deux jours dans des petites caisses de 20kgs puis mis en cuve. Un effeuillage est pratiqué côté soleil levant, afin de favoriser l'aération des grappes et de limiter les attaques de botrytis. Les tanins très mûrs laissent présager d'une très bonne aptitude au vieillissement.

Conservation : 10 ans.

CHEVALLIER Jean - Pierre – Vigneron
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

