DESCRIPTIF TECHNIQUE

Saumur Blanc 2016

Cépage: Chenin.
Sol: Argilo-calcaire

Taille : Guyot simple "Val de Loire" de 6 yeux.
Récolte: Manuelle en caisse, avec passage sur table de tri.

Vinification : Une fermentation lente dans des futs de 600 litres appelés tonnes sur 40% du volume
Fermentation malolactique sur 30% de la cuvée.

Elevage : Quatre mois sur lies fines, pour donner du fruité et complexité au vin.

Conservation : 7 ans.
Degré alcoolique naturel : 13 %

Remarques : Notre vignoble est en Agriculture Biologique. Un éclaircissage effectué au moment de la véraison a permis une bonne maturation du raisin avec beaucoup de grappes dorées.

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**