

## DESCRIPTIF TECHNIQUE



### Les Cormiers 2016

**Cépage** : Chenin.

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

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

**Récolte** : Manuelle par tri.

**Vinification** : En foudre de 12 HI, pas de fermentation malolactique

**Elevage** : 9 mois en foudre

**Caractéristiques** : Ce Saumur blanc sec provenant du Clos des Cormiers issu de raisins dorés a été récolté avec un degré naturel de 13 °.

**Remarques** : Toute notre production est certifiée vin biologique

**Dégustation** : **Nez** de petites fleurs blanches

**Bouche** élégante, minérale avec des notes d'agrumes - garde de 10 ans.

CHEVALLIER Jean-Pierre Vigneron  
3 rue Jean Brevet 49400 Souzay-Champigny.  
Tél : 02.41.51.14.04

@ : [www.chateaudevilleneuve.com](http://www.chateaudevilleneuve.com)

E-mail : [jpchevallier@chateaudevilleneuve.com](mailto:jpchevallier@chateaudevilleneuve.com)

