

Fiche Technique



Clos de la Bienboire 2019

Cépage : Cabernet-franc.

Age moyen des vignes : de 35 ans.

Sol : Argilo-calcaire du turonien.

Certifié Agriculture Biologique par Bureau Veritas

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

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

Cuvaision : Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours puis cuvaision de 18 jours à une température de 25 degrés.

Degré alcoolique naturel: 13.5%.

Particularité : Raisins provenant exclusivement d'un clos de 1.5 Ha

Remarques : Un effeuillage côté soleil levant est pratiqué après floraison afin de favoriser l'aération des grappes.

CHEVALLIER Jean-Pierre, Vigneron
3, Rue Jean Brevet 49400 Souzay-Champigny
Tél : 02.41.51.14.04
Site : www.chateaudevilleneuve.com
E-mail: jpchevallier@chateaudevilleneuve.com