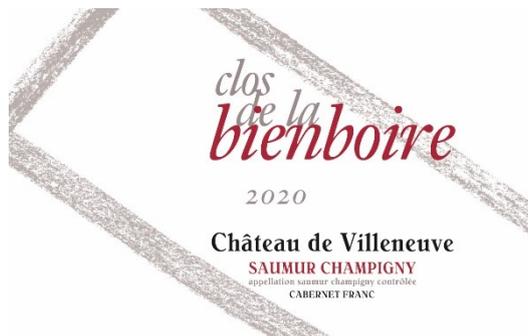


## Fiche Technique



### **Clos de la Bienboire 2020**

**Cépage** : Cabernet-franc.

**Age moyen des vignes** : 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. Fermentation malolactique.

**Degré alcoolique naturel**: 13%.

**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. Aucun ajout de SO2 de la fermentation alcoolique jusqu'à la mise en bouteille.

**CHEVALLIER Jean-Pierre, Vigneron**  
3, Rue Jean Brevet 49400 Souzay-Champigny  
Tél : 02.41.51.14.04  
Site : [www.chateaudevilleneuve.com](http://www.chateaudevilleneuve.com)  
E-mail: [jpchevallier@chateaudevilleneuve.com](mailto:jpchevallier@chateaudevilleneuve.com)