

FICHE TECHNIQUE



Les Cormiers 2017

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 Hl, 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 13.5°

Remarques : Toute notre production est certifiée agriculture biologique.

Dégustation : Nez de petites fleurs blanches.

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

Prix de vente TTC propriété : 21 €

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

Tél : 02.41.51.14.04

@ : www.chateaudevilleneuve.com

E-mail : jpchevallier@chateaudevilleneuve.com

