

## FICHE TECHNIQUE



### Le Grand Clos 2016

**Cépage** : Cabernet-franc.

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

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

**Vinification** : Egrappage total avant encuvage, avec 28 jours de cuvaison. Pigeage manuel en cuves bois tronconiques de 40 hectolitres. Pas de chaptalisation. Alimentation des cuves par tapis roulant dans le respect de la vendange.

**Degré alcoolique** : 13°

**Elevage** : Pendant 14 mois, 50% en cuve bois de 12 HL et 50% en fût de 600 L.

**Récolte** : manuelle en caissette.

**Caractéristiques** : Ce Saumur-Champigny provient du clos entourant le château, avec un rendement pour ce millésime de 35 hectolitres/hectare.

**Remarques** : Les raisins récoltés à maturité, offrent une grande finesse des tannins sans lourdeur, grâce à une bonne maîtrise des rendements et aux façons culturales de l'Agriculture Biologique (soils travaillés sans utilisation de désherbants et d'engrais chimiques).

**Conservation** : 10 ans et plus.

**Prix de vente TTC propriété** : 26 €

**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)