

FICHE TECHNIQUE



Saumur Blanc 2018

Cépage: Chenin.

Sol: Argilo-calcaire

Taille : Guyot simple "Val de Loire" de 6 yeux.

Récolte: Manuelle en caisse, avec passage sur table de tri.

Vinification : Une fermentation lente dans des futs de 600 litres appelés tonnes sur 40% du volume

Elevage : Quatre mois sur lies fines, pour donner du fruité et complexité au vin.

Conservation : 7 ans.

Degré alcoolique naturel : 14%

Remarques : Notre vignoble est en Agriculture Biologique. Nous privilégions les grappes dorées et évitons les grappes botrytisées afin de conférer à ce vin fruité et salinité.

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