

DESCRIPTIF TECHNIQUE



Vieilles Vignes 2014

Cépage : Cabernet-franc.

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

Récolte : Manuelle en caissettes, puis mise sur table de tri.

Rendement : 35 hectolitres/hectare.

Cuaison : 20 jours à une température de 25 ° en cuves bois de 40 hectolitres.

Degré alcoolique : 12.5%, pas de chaptalisation.

Elevage : En tonnes de 500 litres de deux et trois vins.

Remarques : Les vignes qui composent cet assemblage ont entre 60 et 80 ans et sont récoltées sur deux jours, puis mis en cuve. Un effeuillage est pratiqué côté soleil levant, afin de favoriser l'aération des grappes et de limiter les attaques de botrytis. Les tanins très mûrs laissent présager d'une très bonne aptitude au vieillissement.

Conservation : 10 ans.

CHEVALLIER Jean - Pierre – Vigneron
3 rue Jean Brevet 49400 Souzay-Champigny.
Tél : 02.41.51.14.04 Fax : 02.41.50.58.24
@ : www.chateaudevilleneuve.com
e-mail : jpchevallier@chateaudevilleneuve.com

