

## DESCRIPTIF TECHNIQUE



### Saumur Blanc 2015

**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 :** 12,5%

**Remarques :** Notre vignoble est en Agriculture Biologique. Un éclaircissage effectué au moment de la véraison a permis une bonne maturation du raisin avec beaucoup de grappes dorées.

CHEVALLIER Jean-Pierre vigneron  
3 rue Jean Brevet 49400 Souzay-Champigny.  
Tél : 02.41.51.14.04 Fax : 02.41.50.58.24  
Site : [www.chateaudevilleneuve.com](http://www.chateaudevilleneuve.com)  
E-mail : [jpchevallier@chateaudevilleneuve.com](mailto:jpchevallier@chateaudevilleneuve.com)

