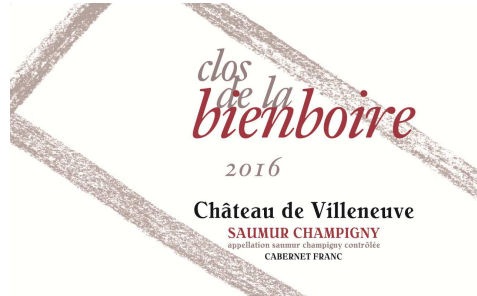


DESCRIPTIF TECHNIQUE



CLOS DE LA BIENBOIRE 2016

Cépage : Cabernet-franc.

Age moyen des vignes : de 35 ans.

Sol : Argilo-calcaire du turonien.

Taille : courte à 6 yeux. Suppression des contre-bourgeons.

Récolte manuelle : En caissettes de 20 kgs, puis mis en cuve par tapis roulant sans utilisation de pompe

Cuaison : Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours puis cuaison de 18 jours à une température de 25 degrés.

Degré alcoolique naturel: 13%.

Particularité : Raisins provenant exclusivement d'un clos de 1ha5.

Remarques : Notre vignoble est en Agriculture Biologique. Un effeuillage côté soleil levant est pratiqué après floraison afin de favoriser l'aération des grappes.

Chevallier Jean-Pierre Vigneron
3, Rue Jean Brevet 49400souzay - Champigny

Tél : 02.41.51.14.04 Fax : 02.4150.58.24

Site : www.chateaudevilleneuve.com
E-mail: jpchevallier@chateaudevilleneuve.com

