



Appellation

AOP Saumur Blanc

Cépage

100% Chenin

Terroir & Parcelaire

Sur la Côte de Parnay
"Les Champs Cerceaux" + extrémités "La Grippe"
Crétacé Sénonien - Sables sur roche mère Tuffeau
Vignes de 15 à 20 ans

Conduite de la vigne

- Travail en viticulture durable depuis 2005, Terra Vitis en 2011 et bio à partir de 2016
- Enherbement naturel et préservation de la biodiversité
- Taille courte
- Travail des sols mécanique

Rendement

40 Hl/Ha

Production

12 000 bouteilles

Taux d'alcool

13%

Vendanges & Vinification

- Vendanges Manuelles - pressurage basse pression et lent (3h)
- Débourage à froid (pas d'enzyme)
- Fermentation en foudre + quelques barriques
- Bâtonnage uniquement si nécessaire
- Pas de fermentation malolactique
- Sulfitage parcimonieux : uniquement à la mise
- SO2 Total = 88 mg/L
- SO2 Libre = 10 mg/L
- Sucres Résiduels = 2,5 gr/L
- Acidité Totale = 3,55 gr/L

Élevage

6 mois sur lies
1 foudre de 30Hl, barriques de 400 litres et barriques de 220 litres

Conservation

à boire dès maintenant / garde de 10 ans

Designation of origin

AOP Saumur Blanc

Grape varietal

100% Chenin

Terroir & Plot

On the Côte de Parnay
Spot "Les Champs Cerceaux" + end of "La Grippe"
Cretaceous Senonian sands on Tuffeau bedrock (limestone)
Vines from 15 to 20 years old

Vineyard management

- Farming in sustainable viticulture since 2005, Terra Vitis labelled in 2011 and organic since 2016 (French + Europe AB certification)
- Natural grass cover and preservation of biodiversity
- Short waist
- Mechanical tillage

Yield

40 Hl/Ha

Production

12,000 bottles

Alcohol content

13% per volume

Harvest & Vinification

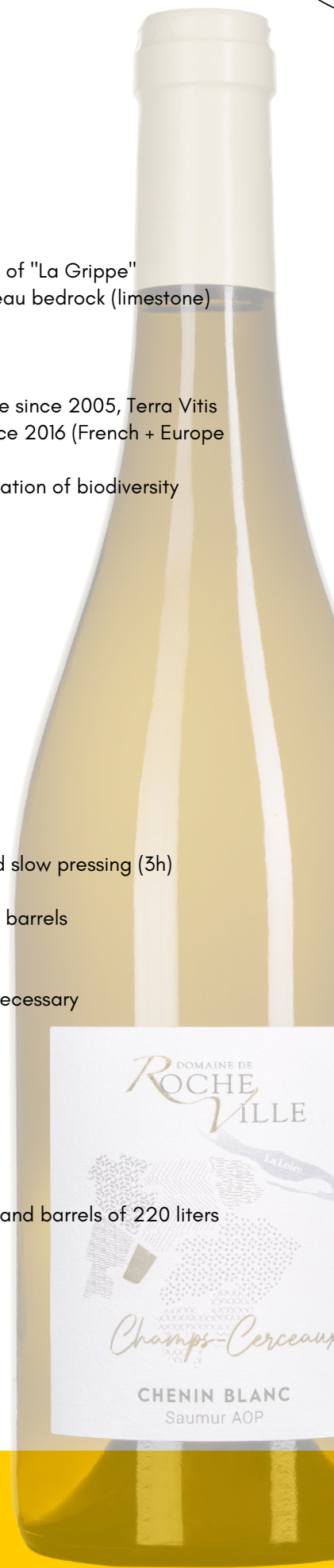
- Hand harvest - low pressure and slow pressing (3h)
- Cold settling (no enzyme)
- Fermentation in oak vat + a few barrels
- Stirring only if necessary
- No malolactic fermentation
- Sparing sulphiting : only when necessary
- Total SO2 = 88 mg/L
- Free SO2 = 10 mg/L
- Residual sugars = 2,5 gr/L
- Total acidity = 3,55 gr/L

Aging

6 months on lees
1 cask of 30 Hl, barrels of 400 liters and barrels of 220 liters

Keep

Drink now / 10-years keep



Lot L02222