

Clos de la Thibaudière

Appellation

AOP Saumur Blanc

Cépage

100% Chenin

Terroir & Parcelaire

Village de Brézé
Turonien moyen, craie limono-sableuse
Vignes de plus de 50 ans - en cours de replantation

Conduite de la vigne

- Travail en viticulture bio depuis 2013
- Enherbement naturel et préservation de la biodiversité
- Taille courte
- Travail des sols mécanique

Rendement

18 Hl/Ha

Production

807 bouteilles - mis en bouteille en avril 2023

Taux d'alcool

13.5%

Vendanges & Vinification

- Vendanges manuelles - pressurage basse pression et lent (3h)
- Débourbage à froid (pas d'enzyme)
- Fermentation en foudre + quelques barriques
- Bâtonnage uniquement si nécessaire
- Pas de fermentation malolactique
- Sulfitage parcimonieux : de la vendange et à la mise
- SO₂ Total = 86 mg/L (40% inférieur à la norme bio EU)
- SO₂ libre = 14 g/L
- Sucres Résiduels = 1,1 g/L
- Acidité Totale = 4,05 g/L

Élevage

7 mois sur lies en barriques de 5 à 10 vins

Conservation

à boire dès maintenant / garde de 10 à 15 ans

Designation of origin

AOP Saumur Blanc

Grape varietal

100% Chenin

Terroir & Plot

In the village of Brézé
Middle Turonian, loamy and sandy chalk
Vines more than 50 years old - being replanted

Vineyard management

- Organic farming since 2013 (French + Europe AB certification)
- Natural grass cover and preservation of biodiversity
- Short waist
- Mechanical tillage

Yield

18 Hl/Ha

Production

807 bottles - bottled in April 2023 for vintage 2022

Alcohol content

13.5% 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 = 86 mg/L (40% less than organic specifications)
- Residual sugars = 1,1 g/L
- Total acidity = 4,05 g/L

Aging

7 months on lees
3 x 220 liters barrels 5 to 10 wines

Keep

Drink now / 10-15 years keep



Lot L02422