

Appellation

AOP Saumur Blanc

Cépage

100% Chenin

Terroir & Parcelle

Côte de Parnay - "La Grippe"
Crétacé Sénonien - sables argileux sur roche mère Tuffeau
Vignes de 10 à 15 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

35 Hl/Ha

Production

3800 bouteilles - mise en bouteille en octobre 2021

Taux d'alcool

15%

Vendanges & Vinification

- Vendanges manuelles - pressage 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 : de la vendange et à la mise
- SO₂ Total = 98 mg/L (35% inférieur à la norme Bio EU)
- SO₂ Libre = 14 g/L
- Sucres Résiduels = 0,4 g/L
- Acidité Totale = 3,43 g/L

Élevage

13 mois sur lies en foudre 30 Hl et 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

On the Côte de Parnay - Spot "La Grippe"
Crétacé Senonian- sands and clay on Tuffeau bedrock (limestone)
Vines from 10 to 15 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

35 Hl/ha

Production

3800 bottles - October 2021 for vintage 2020

Alcohol content

15% per volume

Harvest & Vinification

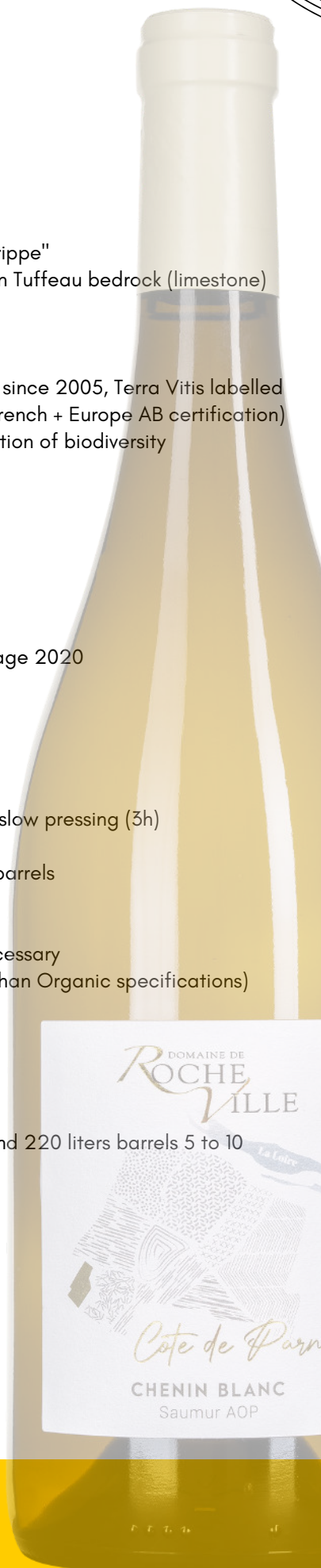
- Hand harvest - low pressure and slow pressing (3h)
- Cold settling (no enzyme)
- Fermentation in oak vat + a few barrels
- Stirring only if necessary
- No malolactic fermentation
- Sparing sulphiting: only when necessary
- Total SO₂ = 98 mg/L (35% less than Organic specifications)
- Free SO₂ = 14 mg/L
- Residual sugars = 0,4 gr/L
- Total acidity = 3,43 gr/L

Aging

13 months on lees in 1 cask of 30 Hl and 220 liters barrels 5 to 10 wines

Keep

Drink now / 10-15 years keep



Lot L02320