

# Les Brétinières

## Appellation

AOP Saumur Champigny

## Cépage

100% Cabernet Franc

## Terroir & Parcelaire

Côte de Parnay : "Les Brétinières" + "Les Hautes Varennes"  
Turonien moyen, craie limono-sableuse  
Vignes de 42 ans

## Conduite de la vigne

- Agriculture raisonnée depuis 2005 (Terra Vitis depuis 2011)
- Conversion bio démarrée en 2016 / Certification bio millésime 2019
- Enherbement naturel et protection de la biodiversité
- Taille courte
- Travail mécanique des sols

## Rendement

40 Hl/Ha

## Production

10 900 bouteilles - Mise en bouteille : juin 2022

## Taux d'alcool

13%

## Vendanges & Vinification

- Vendanges manuelles - égrappage - tri sur table
- Mise en cuvons puis dépôt en gravitaire
- Fermentation basse température
- 2 à 3 soutirages - filtration à plaque
- Ajout parcimonieux à la mise de soufre (nous ne sulfitions pas la vendange)
- Total SO<sub>2</sub> = 30 mg /L
- Free SO<sub>2</sub> = 15 mg /L

## Élevage

20 mois d'élevage en cuve inox

## Conservation

à boire dès maintenant, garde de 5 à 10 ans

## Designation of origin

AOP Saumur Champigny

## Grape varietal

100% Cabernet Franc

## Terroir & Plot

Côte de Parnay : "Les Brétinières" + "Les Hautes Varennes"  
Middle Turonian, loamy and sandy chalk  
Age of vines : 42 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

10 900 bottles - bottled in June 2022 for vintage 2020

## Alcohol content

13% per volume

## Harvest & Vinification

- Manual harvest - destemming - sorting on table
- Putting in vats and then gravity deposition
- Low-temperature fermentation
- 2 to 3 Racks - plate filtration
- Sparing addition to the sulphur application (we do not sulphite the harvest)
- Total SO<sub>2</sub> = 30 mg /L
- Free SO<sub>2</sub> = 15 mg /L

## Aging

20 months in stainless steel vats

## Keep

To drink now, keep 5-10 years



Lot L01220