

Les Pierres Blanches

Appellation

AOP Saumur Champigny

Cépage

100% Cabernet Franc

Terroir & Parcelaire

Parcelles: "Les Pierres Blanches" + "Les Rouères"

Sables du Sénonien sur roche mère Tuffeau

Vignes de 27 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

50 Hl/Ha

Production

16 000 bouteilles - mise en juin 2023 pour le millésime 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 SO₂ = 58 mg/L
- SO₂ libre = 31 mg/L

Élevage

9 mois d'élevage en cuve inox

Conservation

à boire dès maintenant, conservation de 3 à 5 ans

Designation of origin

AOP Saumur Champigny

Grape varietal

100% Cabernet Franc

Terroir & Plot

Spot : "Les Pierres Blanches" + "Les Rouères"

Cretacean Senonian Sands on Tuffeau bedrock (limestone)

27 years old vines

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

50 Hl/Ha

Production

16 000 bouteilles - bottled in June 2023 for vintage 2022

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 SO₂ = 58 mg/L
- Free SO₂ = 31 mg/L

Aging

9 months in stainless steel vats

Keep

To drink now, keep 3-5 years

