

## Les Rétis

### Appellation

AOP Saumur Champigny

### Cépage

100% Cabernet Franc

### Terroir & Parcelaire

Côte de Parnay : "Les Hauts de Bourreau" et "Les Rétis"  
Sables du Sénonien sur roche mère Tuffeau  
Vignes de 59 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

25 Hl/Ha

### Production

- Cuvée produite seulement certaines années . Nécessite une forte concentration dans les jus
- 2000 bouteilles disponibles
- Millésime 2014 mis en bouteille en mai 2016, six ans de vieillissement en cave

### 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> = 67 mg/L
- SO<sub>2</sub> Libre = 24 mg/L

### Élevage

24 mois en barriques de chêne (220 L) de 2 à 8 vins

### Conservation

A boire dès maintenant, garde de 20 ans

### Designation of origin

AOP Saumur Champigny

### Grape varietal

100% Cabernet Franc

### Terroir & Plot

Côte de Parnay : "Les Hauts de Bourreau" + "Les Rétis"  
Cretacean Senonian Sands on Tuffeau bedrock (limestone)  
Age of vines : 59 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

25 Hl/Ha

### Production

- Produced only in the best years
- 2 000 bottles - vintage 2014 bottled in may 2016
- Aging 6 years in cellars

### 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> = 67 mg/L
- Free SO<sub>2</sub> = 24 mg/L

### Aging

24 months in small barrels 2 to 8 wines

### Keep

Drink now, keep until 20 years

