

A.O.P

CHINON

Lieu-dit

« Cuvée les Perruches »

Millésime

2020

Superficie : 2 hectares
Commune : SAVIGNY EN VERON
Situation : Confluent de la Loire et de la Vienne
Orientation : Sud



Climat : Tout comme en 2019, la floraison très précoce nous laissait présager des vendanges généreuses. L'extrême sécheresse du mois de Juillet eut pour effet de générer un stress hydrique qui décala la précocité de la récolte pronostiquée après la fleur. Les pluies d'Août, bien que tardives, furent donc les bienvenues pour la bonne maturation des raisins. C'est le 22 Septembre que furent donnés les premiers coups de sécateurs. Les vendanges se terminèrent le 30 Septembre, juste avant l'arrivée des pluies abondantes de début Octobre.

Sols : Riches sables limoneux

Cépage : 100 % Cabernet Franc (appelé localement "Breton") avec comme porte greffe 3309 et 101/14.
Age moyen 40 ans avec densité 5000 pieds/hectare

Rendement : 34 Hecto/hectare

Degré alcoolique : 13°9

Vendanges : Mécaniques faites le 23 Septembre.

Vinification : Vendange 100 % égrappée sans foulage.
Tri manuel de la récolte
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 24°/26°
Cuvaision de 14 jours
Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage et terminée fin novembre

Elevage : Filtration légère sur diatomées puis élevage en demi-muids de 600 litres.

Potentiel de garde : 5 à 25 ans selon la cave.