

A.O.P

# CHINON

Lieu-dit

« Cuvée les Perruches »

Millésime

2019

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



Climat : 2019 se caractérisa par des conditions inhabituelles.  
Une fin d'hiver avec des températures exceptionnellement douces ce qui favorisa le départ de la végétation.  
Le printemps dans notre Val de Loire, fut plus doux, plus ensoleillé que la normale. Cela favorisa la floraison et fin Mai, nous savions déjà que les Vendanges seraient précoces.  
La sécheresse de Juillet et Aout, nous inquiétait beaucoup mais fut partiellement compensée par les quelques épisodes pluvieux de la première quinzaine de Septembre.  
C'est donc le 21 Septembre que débiteront les Vendanges pour se terminer dans un flux de douceur venu du sud.

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°6

Vendanges : Mécaniques faites le 27 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 12 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.