

A.O.P

CHINON

Millésime

2018

Superficie

2 hectares

Commune

Savigny en Véron

Situation

Confluence de la Loire et de la Vienne

Orientation

Sud

Altitude

33 mètres

Climat

Tout comme l'année précédente nous subîmes des conditions climatiques hors normes. Un printemps chaud suivit d'un mois de juin très pluvieux .

La conséquence de ce printemps estival fut une floraison très précoce, ce qui laissait augurer des vendanges en septembre, caractéristique habituelle des grands millésimes.

Les mois qui suivirent furent à l'avenant, avec des alternances de périodes caniculaires et de pluies orageuses.

C'est donc le 20 septembre que débutèrent les vendanges, pour se terminer le 5 octobre sans qu'aucune goutte de pluie ne vienne les perturber.

Le résultat est à la hauteur de ce que nous présagions et le millésime 2018 entrera avec panache dans la légende des années d'exceptions.



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

53 Hectolitres/hectare

Degré alcoolique

13° Sans chaptalisation

Vendanges

Mécaniques faites le 27 Septembre 2018

Vinification

Vendange 100 % égrappée sans foulage.

Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 25°/27°

Cuvaison de 12 jours

Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage et terminée début novembre

Elevage

Filtration légère fin janvier puis élevage de 4 mois en demi-muids de 600 litres.

Potentiel de garde

5 à 8 ans selon la cave