

A.O.P

CHINON

Millésime

2019

Superficie

2 hectares

Commune

Savigny en Véron

Situation

Confluence de la Loire et de la Vienne

Orientation

Sud

Altitude

33 mètres

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 Hectolitres/hectare

Degré alcoolique

13° Sans chaptalisation

Vendanges

Mécaniques faites le 01^{er} Octobre 2019.

Vinification

Vendange 100 % égrappée sans foulage.
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 25°/27°
Cuvaision de 11 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

