


A.O.P	:	CHINON	
Cuvée	:	« Les Hautes Vignes »	
Millésime	:	2018	
Superficie	:	1,5 hectares	
Commune	:	Savigny en Véron	
Situation	:	Confluent de la Loire et de la Vienne	
Orientation	:	Sud	
Altitude	:	33 mètres	
Climat	:	<p>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.</p> <p>Les mois qui suivirent furent à l'avenant, avec des alternances de périodes caniculaires et de pluies orageuses.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	
Sols	:	Riches sables limoneux	
Cépage	:	<p>100 % Cabernet Franc (appelé localement "Breton") avec comme porte greffe 3309 et 101/14.</p> <p>Age moyen 30 ans avec densité 5000 pieds/hectare</p>	
Rendement	:	50 Hecto/hectare	
Degré alcoolique	:	13°6 sans chaptalisation	
Vendanges	:	Mécaniques le 27 septembre 2018.	
Vinification	:	<p>Vendange 100% égrappée sans foulage. Double tri mécanique et manuel.</p> <p>Fermentation en levures indigènes. Cuvaïson de 14 jours</p> <p>Fermentation Malo lactique naturelle faite immédiatement après écoulage et terminée fin novembre.</p>	
Elevage	:	Filtration légère sur diatomées puis élevage en demi-muids de 600 litres.	
Potentiel de garde	:	5 à 10 ans selon la cave	