

A.O.P	:	CHINON	
Cuvée	:	« Les Hautes Vignes »	
Millésime	:	2017	
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. Fin avril, cinq nuits de gel consécutives –Cela ne s'était pas vu depuis 1945-mirent à mal une partie du vignoble. Puis survint une vague de chaleur qui réveilla nos ceps, les sortants de leur torpeur hivernale.</p> <p>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 2017 entrera avec panache dans la cour des grands.</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	:	12°7 sans chaptalisation	
Vendanges	:	Mécaniques le 26 septembre 2017.	
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	