

A.O.P

# CHINON

Lieu-dit

## « Cuvée les Perruches »

Millésime

### 2015

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



Climat : Un climat exceptionnel depuis le mois d'avril laissait augurer un très beau millésime. Nous nous rapprochons des mémorables années 2003 et 2005. Les vendanges commencèrent dès le 21 septembre et se terminèrent le samedi 3 octobre

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 : 49 Hecto/hectare

Degré alcoolique : 12°80

Vendanges : Mécaniques faites le 26 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.