

Chenin 2017 Vin de France

Notre domaine est réparti sur 11 ha en Montlouis et 3ha en Touraine.
Toutes les vignes se situent sur Saint Martin le Beau.

Le millésime 2017 en 2 mots :

Le millésime 2017, est un millésime de tous les extrêmes.

Des températures glaciales au printemps qui induisent des gelées dans le vignoble

Un été caniculaire et sec qui va profiter à la vigne, engendrant des raisins riches en sucre et en composés aromatiques.

Un très grand millésime d'équilibre, riche mais très séduisant dans sa jeunesse.

Viticulture

Cépage : Chenin Blanc (Pineau de Loire)

Superficie du domaine en Montlouis : 11ha

Superficie de la parcelle : 3ha

Mode de Culture : AB certifié par Ecocert.

Climat : continentale sous influence océanique.

Densité : 6500 pieds / hectare

Age des vignes : 2 ans

Rendements : 20hl/ha

Taille : mixte : guyot et cordon de royat

Vendanges : manuelles avec tris successifs

Sols : Argile à silex

Vinification et Elevage

Fermentation / Elevage : Fermentation 10% en fûts de 5 à 10 ans et 90% en cuve inox. 14 mois d'élevage.

Sucres résiduels : 3.8 grammes / litre

Acidité totale : 4.82 g / H2SO4

Nombre de Bouteilles produite pour cette cuvée : 7000 bouteilles

Potentiel de garde : 10 ans

Degrés alcoolique : 13.8 %/vol.

Mise en bouteille : Novembre 2018

