



LES VINS DOMAINE DU CLOSEL
LES JARDINS DU CHATEAU DES VAULTS
LE GOÛT D'UN PAYSAGE D'EXCEPTION
SAVENNIÈRES

FICHE TECHNIQUE / FACT SHEET

Anjou rouge
Une Emotion



Ce vin est issu de raisins cultivés en agriculture biologique certifiée par ECOCERT

Millésime /vintage	2013
Appellation AOP /AOC	Anjou rouge
Géologie /Geology	Argilo-siliceux Clay with sand, schist
Cépage / Grape varietal	Cabernet Franc (Pineau de la Loire)
Age des Vignes / Age of the vines	25-35 ans/25-35 years old
Porte-greffe/ Rootstock	Rupestris du Lot
Récolte/ Harvest	Manuelle avec sélection de grappes sur souche. Hand picked with selection on the vine .
Rendement / Yields	45hl/ha
Taille / Pruning	Double Guyot
Gestion du sol/ Viticultural practices	Enherbement, travail du sol, fertilisation organique, chaulage (tous les 3 ans), broyage des bois. Grass growing, soil work, organic fertilisation, chalk (every 3 years) .
Date de vendange/ Date of Harvest	mi- octobre 2013/ beginning of middle October 2013
Vinification/ Vinification	Egrappage. Macération peliculaire Levures indigènes, Indigenous yeast
Fermentation	9 mois/9 months
Elevage/ Ageing	9 mois en cuves 12 months in vats
Dégustation/ Tasting notes	Fruits rouges, groseille, gourmand et velouté Red berries, red currant, delicious and mellow
Accords mets et vins/ Food pairing	Charcuteries, hachis parmentier, viandes grillées Corner beef hash, grilled meats
Alcool/alcohol	12%
Acidité Total/ Total Acidity	3.63 gr/litre
Sucre Résiduel/ Residual sugar	0.1 gr/litre
SO2 libre /free SO2	16 mg/litre
Production	7000 bouteilles/ 7000 bottles

Evelyne de Pontbriand vigneronne
Les Vins Domaine du Closel Château des Vaults 49170 Savennières FRANCE
tel : +33 (0)2 41 72 81 00 fax :+33 (0)2 41 72 86 00
www.savennieres-closel.com email : closel@savennieres-closel.com