

Domaine des Varinelles

DAHEUILLER & Fils s.c.a. 49400 - Varrains.

FICHE TECHNIQUE

A - O - P / Saumur Champigny 2010	Température des
Production du domaine	fermentations / 20 °
en bouteilles / environ 40 000 cols	Type de vinification / Cuvée Inox Thermorégulée
Surface / environ 7 HA	Vin de presse / Non
Géologie / Argilo - calcaire	Elevage en fûts, cuves / Microbullage
<u>CULTURE</u>	Collage / NEANT
enherbement 50 %	Filtration / Légère sur Terre + CARTOUCHE 1.2
Taille / Guyot Simple	Degré / environ 12,8 °
Cépages / Cabernet Franc	Temps de cuvaison / 8 Jours à 25 jours
Age Moyen / environ 30 ans	Responsable de la
Porte greffe / 3 309	Vinification / Laurent DAHEUILLER
Densité de la production / environ 5000 pieds	Vente directe à la Propriété / Oui
Rendement à l'hectare / environ 55 HL	Commande à la Propriété / Oui
<u>VINIFICATION</u>	Exportation / Oui Toute l'Europe
Lévurage (origine) / naturel	USA Belgique
	Russie