

Saumur Champigny

## Appellation d'origine contrôlée



<b>Superficie :</b>	20 ha
<b>Cépage :</b>	Cabernet Franc
<b>Age des vignes :</b>	de 5 à 45 ans
<b>Sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Exposition :</b>	penne douce vers le Sud- Ouest
<b>Taille :</b>	Guyot simple et pour un quart Guyot double
<b>Avant récolte :</b>	Application de la Charte "Terra Vitis" depuis 2000 : respect de l'environnement et recherche de belles grappes saines naturellement ( aération par éclaircissage, effeuillage...). Le contrôle du respect de la Charte est faite par un organisme indépendant. Depuis 2004, les vins sont issus d'une exploitation qualifiée au titre de l'agriculture raisonnée.
<b>Récolte :</b>	Début Octobre, à la machine essentiellement ( tri à la réception )
<b>Rendement :</b>	45-50 hl / ha
<b>Vinification :</b>	Cuves inox thermorégulées: macération, vigueur des aérations ou bullages et choix des températures en fonction du millésime
<b>Elevage :</b>	En cuves inox, pour mise en bouteilles l'année suivante en Juillet, Septembre ou Novembre: recherche d'harmonie, fruit et élégance.
<b>Conservation :</b>	Attendre deux ans voire trois après récolte, et peut se boire dans les 5 ans et plus.
<b>A servir :</b>	Sur cuisine fine et légère, parfois un peu relevée: vers les 15°C