

CHATEAU YVONNE BLANC 2010

CHÂTEAU YVONNE

2010

SAUMUR BLANC

APPELLATION SAUMUR CONTRÔLÉE

13,5% VOL. MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ PAR 750 ML
LA SCEA CHÂTEAU YVONNE - MATHIEU VALLÉE - VIGNERON - PARNAY (M. ET L.)
 **PRODUIT DE FRANCE**

CONTIENT DES SULFITES

Superficie : 3 hectares

Appellation : Saumur Blanc

Terroir : Argilo calcaire sur Calcaire Turonien ou « Tuffeau »

Cépage : Chenin

Age des vignes : de 5 à 80 ans

Culture : Biologique. Travail du sol manuel, pas de désherbage chimique, pas de produit de synthèse, certification ECOCERT.

Traitements : tisane d'orties, bouillie bordelaise, soufre fleur. Pas de traitement anti-pourriture

Récolte : Manuelle en caisse

Rendement : 20 hl/ha

Vinification : Débourage statique une nuit en cuve, fermentation en barriques en levures indigènes

Elevage : Barriques de 225 litres dont 30% de neuves pendant 12 mois, 3 mois en cuves avant mise en bouteille.

Mise en bouteille : Décembre 2011

Degré alcoolique : 13,5%

Sucre résiduel : Sec : - de 3 g/l