

CHATEAU YVONNE « LA FOLIE » 2014



Superficie : 6 hectares

Appellation : Saumur champigny

Terroir : Argilo-calcaire sur calcaire lacustre ou « Pierre de Champigny »

Cépage : cabernet franc

Age des vignes : 15 à 20 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

Rendement : 35 hl/ha

Vinification : Cuves béton de 50 hl, levures indigènes, 4 semaines

Élevage : Fermentation malolactique et élevage pendant 12 mois pour moitié en foudres bois de 38hl, pour l'autre moitié en barriques de 4 à 5 vins. Pas de filtration.

Mise en bouteille : septembre 2015

Degré alcoolique : 13,0%

Sucre résiduel : sec