

A.O.P

# CHINON

Lieu-dit

## « Cuvée les Perruches »

Millésime

### 2018

Superficie : 2 hectares  
Commune : SAVIGNY EN VERON  
Situation : Confluent de la Loire et de la Vienne  
Orientation : Sud



Climat : Tout comme l'année précédente nous subîmes des conditions climatiques hors normes. Un printemps chaud suivit d'un mois de juin très pluvieux . La conséquence de ce printemps estival fut une floraison très précoce, ce qui laissait augurer des vendanges en septembre, caractéristique habituelle des grands millésimes. Les mois qui suivirent furent à l'avenant, avec des alternances de périodes caniculaires et de pluies orageuses. C'est donc le 20 septembre que débutèrent les vendanges, pour se terminer le 5 octobre sans qu'aucune goutte de pluie ne vienne les perturber. Le résultat est à la hauteur de ce que nous présagions et le millésime 2018 entrera avec panache dans la légende des années d'exceptions.

Sols : Riches sables limoneux

Cépage : 100 % Cabernet Franc (appelé localement "Breton") avec comme porte greffe 3309 et 101/14.  
Age moyen 40 ans avec densité 5000 pieds/hectare

Rendement : 46 Hecto/hectare

Degré alcoolique : 14°3

Vendanges : Mécaniques faites le 27 Septembre.

Vinification : Vendange 100 % égrappée sans foulage.  
Tri manuel de la récolte  
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 24°/26°  
Cuvaision de 12 jours  
Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage et terminée fin novembre

Élevage : Filtration légère sur diatomées puis élevage en demi-muids de 600 litres.

Potentiel de garde : 5 à 25 ans selon la cave.