


A.O.P	:	CHINON	
Cuvée	:	« Les Hautes Vignes »	
Millésime	:	2020	
Superficie	:	1,5 hectares	
Commune	:	Savigny en Véron	
Situation	:	Confluent de la Loire et de la Vienne	
Orientation	:	Sud	
Altitude	:	33 mètres	
Climat	:	<p>Tout comme en 2019, la floraison très précoce nous laissait présager des vendanges généreuses. L'extrême sécheresse du mois de Juillet eut pour effet de générer un stress hydrique qui décala la précocité de la récolte pronostiquée après la fleur. Les pluies d'Août, bien que tardives, furent donc les bienvenues pour la bonne maturation des raisins.</p> <p>C'est le 22 Septembre que furent donnés les premiers coups de sécateurs. Les vendanges se terminèrent le 30 Septembre, juste avant l'arrivée des pluies abondantes de début Octobre.</p>	
Sols	:	Riches sables limoneux	
Cépage	:	100 % Cabernet Franc (appelé localement "Breton") avec comme porte greffe 3309 et 101/14. Age moyen 30 ans avec densité 5000 pieds/hectare	
Rendement	:	52 Hecto/hectare	
Degré alcoolique	:	13°1 sans chaptalisation	
Vendanges	:	Mécaniques le 23 septembre 2020.	
Vinification	:	Vendange 100% égrappée sans foulage. Double tri mécanique et manuel. Fermentation en levures indigènes. Cuvaison de 14 jours Fermentation Malo lactique naturelle faite immédiatement après écoulage et terminée fin novembre.	
Elevage	:	Filtration légère sur diatomées puis élevage en demi-muids de 600 litres.	
Potentiel de garde	:	5 à 10 ans selon la cave	