



ANJOU VILLAGES 2003 ROUGE

<u>VIGNE :</u> Commune : SAVENNIERES - F 49170 Terroir : SCHISTE, SILICE, ARGILE Orientation : SUD sur Coteaux Cépage : Cabernet Franc et Sauvignon Porte-Greffe : Riparia ou Rupestris du Lot Age : 15-30 ans Densité : 5000/Ha Taille : Guyot double Palissage : 4 Fils Rendement : 55 Hl/Ha Eclaircissage : Oui Gestion du sol : - enherbement (1/2) - travail du sol (1/2) - fertilisation organique – chaulage (tous les 3 ans) et broyage des bois. <p style="text-align: center;">Rendement très contrôlé et lutte raisonnée, charte « Terra-Vitis ».</p> Mise en bouteille : 22 juillet 2004 Production : 10 150 bt	<u>RECOLTE :</u> Date : 25 septembre 2003 Manuelle : Oui. Etat sanitaire : Très bon Degré : 13,5% vol. Acidité volatile : 0,45 Acidité totale : 3 Acide malique : 0,13 Sucre résiduel : 1 Observations : L'assemblage Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc (sur coteaux schisteux) donnent un vin bien charpenté et fruité. <u>VINIFICATION :</u> Egrappage : Oui Macération pelliculaire : Oui Ecoulage : Oui Durée fermentation : 3 semaines Collage : Non Traitements thermiques : Passage au froid pour fixer la couleur Malo : Oui Elevage : 10 mois
---	--

Domaine du Closel Château des Vaults 49170 Savennieres
tel : +33 (0)2 41 72 81 00 fax : +33 (0)2 41 72 86 00
www.savennieres-closel.com email : closel@savennieres-closel.com