



AOC CABERNET D'ANJOU
LA TENTATION
2008

<u>VIGNE :</u> Commune : SAVENNIERES - F 49170 Terroir : SCHISTE, SILICE, ARGILE Orientation : SUD sur Coteaux Cépage : Cabernet Sauvignon Porte-Greffe : Rupestris du Lot Age : 30 ans Densité : 5000/Ha Taille : Guyot double Palissage : 4 Fils Rendement : 20 Hl/Ha Eclaircissage : Oui Gestion du sol : - enherbement (1/2) - travail du sol (1/2) - fertilisation organique - chaulage (tous les 3 ans) - broyage des bois. Le Domaine est en reconversion vers la viticulture biologique certifié Ecocert Depuis 2006 Mise en bouteille : Mars 2009 Production : 1660 bouteilles	<u>RECOLTE :</u> Date : Septembre 2008 Manuelle : Oui. Etat sanitaire : Très bon Degré : 14% vol. Acidité volatile : 0,15 Acidité totale : 3 Sucre résiduel : 38.4 Observations : La seule façon de se débarrasser d'une TENTATION c'est d'y succomber. Ce cabernet d'Anjou est un vin tout à fait naturel, sans macération, pressurage de raisins très murs de cabernet sauvignon qui lui donnent sa couleur rose soutenu, son charnu et ses arômes originaux très marqués par le schiste de Savennières <u>VINIFICATION :</u> Egrappage : Non Macération pelliculaire : Non Ecoulage : Non Durée fermentation : 3 mois Collage : Non Traitements : Stabilisateur par centrifugation Malo : En partie Elevage : 3 mois
--	--