

ENCHENTOIR BLANC AOC SAUMUR

☆ Commentaire de dégustation

Robe jaune paille. L.

☆ Accords Mets & Vins

-
-
-

☆ Dégustation

- Entre 8 et 10°
- Garde 15 ans et plus

☆ Production

En culture Biologique depuis 1998 – Biodynamie depuis 2010
100 % CHENIN

Vendange manuelle sur le Lieu-dit de l'Enchentoir
tri positif de chenin de l'Enchentoir argile verte d'altération de craie tufeau
Vignes de sélection massale sur porte greffe riperaï âgées de 15 ans, taillées en cordon de royat.
Enherbement naturel entre les rangs. buttage fait en février puis retiré en avril.
Entretien sous le rang fait en lame interceps durant la période estivale.

Les préparations Biodynamiques sont au nombre minimal de 3 :

- 1 500 Maria Thun en fin d'automne avant le solstice d'hiver
- 1 ou 2 bouses de corne 500 au printemps
- 1 silice de corne 501 après fermeture de la grappe

☆ Vinification

Les raisins sont déposés dans le pressoir pneumatique pour un pressurage de 4 heures. Une aération importante est faite avant le débouillage puis la fermentation avec levures indigènes se fait en demi-muid de 500 litres.
Aucun soufre n'est apporté durant la vinification jusqu'à la mise en bouteille.

2400
Bouteilles

0
Magnums

