

Manoir de la Tête Rouge

Saumur

« Bagatelle » 2004



Cette Cuvée est un assemblage de 4 parcelles dont le comportement viticole s'avère franchement différent (sur des graves sur des sables très pauvres en matières organiques et sur des turonien argilo-calcaire).

Cépage :	Cabernet Franc
Age :	de 6 à 20 ans
Palissage :	4 fils
Rognage :	Maximum 2 par ans à 2 mètres
Taille :	Guyot Simple Alterné à 8 yeux + un courson de 2 yeux
Récolte :	Machine à vendanger le 15 octobre 2004
Vinification :	Macération à froid, pas de levurage ni d'enzymage, pressurage statique en cuve , 7 jours de macération avant écoulage, Fermentation malolactique en cours d'élevage en cuve béton sur lie jusqu'à février 2006
Filtration :	Sur terre dégrossissante puis fine (DIFBo) avant mise en bouteilles
Degré Alcoolique :	13 °
Sucre Réducteur :	0,34 g/l
Acidité Total :	3,45
Acidité Volatile	0,47
SO2 Total :	50