

Manoir de la Tête Rouge

Saumur Blanc

« Bagatelle » Blanc 2006

Ce vin est un assemblage de deux parcelles de chenin. La première a 20 ans et représente 30 % du lot et la deuxième a seulement 3 ans. Ce sont deux terroirs argilo-calcaire.

Cépage : Chenin
Age : de 3 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, archette pour la vigne de 3 ans
Récolte : récolte manuelle le 9 octobre 2006
Vinification : Pressurage et débourage statique, puis démarrage de la fermentation alcoolique qui a duré plus de 5 mois.

Filtration : Sur terre dégrossissante puis fine (DIFBo) avant mise en bouteilles

Degré Alcoolique : 12,21 % vol
Sucre Réducteur : 0,9 g/l
Acidité Totale : 4,75 g/l
Acidité Volatile : 0,36 g/l
SO2 Total : 54 mg/l