

Manoir de la Tête Rouge

Saumur Blanc

« Chapitre 9 » 2005



Ce vin est issu d'une parcelle appelée le Palna » plantée en chenin.
C'est un terroir argilo-calcaire très léger.
C'est le 9eme millésime que j'ai vinifié.

Cépage :	Chenin
Age :	de 5 ans
Palissage :	4 fils
Rognage :	Maximum 2 par ans à 2 mètres
Taille :	Cordon de royat 3 x 2 yeux
Récolte :	récolte manuelle le 1 octobre 2005 en caisse
Vinification :	Pressurage et débourage statique, puis fermentation alcoolique en barrique sur 11 mois.
Filtration :	Sur terre dégrossissante puis fine (DIFBo) avant mise en bouteilles
Degré Alcoolique :	14,22
Sucre Réducteur :	1,9 g/l
Acidité Totale :	4,50 g/l
Acidité Volatile	0,36
Souffre Total	56 mg