

# Manoir de la Tête Rouge

Saumur Méthode traditionnelle

Brut Non Dosé 2002



Ce vin est un assemblage de Chenin et de Chardonnay. La première a 20 ans et représente 80 % du lot et la deuxième 15 ans. Ce sont deux terroirs argilo-calcaire.

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Cépage :</b>           | Chenin 80% Chardonnay 20%   |
| <b>Age :</b>              | de 15 à 20 ans  |
| <b>Palissage :</b>        | 4 fils  |
| <b>Rognage :</b>          | Maximum 2 par ans à 2 mètres  |
| <b>Taille :</b>           | Guyot Simple Alterné à 8 yeux + un courson de 2 yeux,   |
| <b>Récolte :</b>          | récolte manuelle le 4 octobre 2002  |
| <b>Vinification :</b>     | Pressurage et débourage statique, puis démarrage de la fermentation alcoolique. (Non levuré)<br>Tirage du lot en mai 2003 |
| <b>Filtration :</b>       | Sur terre dégrossissante puis fine (DIFBo) avant tirage.  |
| <b>Degré Alcoolique :</b> | <b>12,80</b>  |
| <b>Sucre Réducteur :</b>  | <b>&lt; 2 g/l</b>   |
| <b>Acidité Totale :</b>   | <b>6,12</b>   |