



Ante Phylloxera
Le Clos de Maulévrier

Ante Phylloxera

Voici un vin tout à fait étonnant. Il provient d'un clos de 40 ares d'une de ces vignes très exceptionnelles qui ont survécu à l'attaque de phylloxéra en 1860. Ce sont donc des vignes non greffées qui restent un des derniers témoignages de ce qu'était le vin à son origine. Le renouvellement des pieds se fait depuis plusieurs siècles selon les techniques de provinage, recepage, et marcottage. Ici le tracteur n'y a pas sa place et chaque intervention sur le vignoble est faite manuellement. Vinifié selon des méthodes très artisanales, ce vin nous apporte un plaisir exceptionnel en bouche. On y retrouve des arômes très frais et très subtils. De ce clos est produit chaque année environ 1300 bouteilles. **VIN RARE**

Informations Techniques

Vendange Manuelle en caisse
Vinification avec macération de 3 semaines
Fermentation Malo-Lactique en barrique
Non filtré

Encépagement : 100 % Cabernet Franc
Situation : 12 km à l'ouest de Chinon. Sur la commune de la Roche Clermault
Terroir : Argilo siliceux.
Superficie : 0.40 Hectares
Age vignes : Plus de 150 ans
Production Annuelle de 1200 bouteilles.

Analyse

Sucre résiduel : 0
Degré alcoolique : 12,5 °
PH : 3,50