



VIEILLES VIGNES CHINON ROUGE

Cépage et Terroir :

- Cabernet Franc
- Vignes de 50 ans
- Assemblage de 2 terroirs :
 - terrasse entre rivière et coteaux : argilo-siliceux sur sous-sol calcaire
 - terrasse de coteaux : argile à silex sur sous-sol calcaire
- Exposition sud

Travaux de la vigne :

- Effeuvillage
- Tri sur pied début septembre pour des rendements maîtrisés
- Vendange manuelle et trie

Vinification :

- En cuve béton de petite capacité
- Macération de 30 jours
- Pas de levurage
- Élevage de 6 mois dans un foudre de plus de 10 ans
- Léger soutirage
- Mise en bouteille 1 an après récolte

Rendement : 36hl/ha

Au Nez :

- Fruits noirs : cerise, mûre

La Robe :

- Brillante
- Rouge pur, grenat
- Coulante

En Bouche :

- Grande tendresse de fruits noirs : cerise, mûre
- Frais, savoureux et ample
- Rond et intense
- Éléance naturelle

Accompagnement :

- Viandes blanches
- Viandes rouges
- Fromages

A servir à 16°

Peut se consommer maintenant ou bien se garder une dizaine d'années.

