



L'INSOUPÇONNÉE CHINON

Cépage et Terroir :

- Cabernet Franc
- Vignes de 45 ans
- Une partie plantée sur des terrasses entre rivière et coteaux, constituée d'un sol argilo-siliceux
- La deuxième partie est située sur des terrasses de coteaux, avec un sol argile à silex
- Sous sol calcaire « roche dure »
- 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 25 à 30 jours
- Pas de levurage
- Élevage d'environ 6 mois en barriques de 7 à 8 ans d'âge
- Léger soutirage
- Mise en bouteille 12 mois après récolte

Rendement : 35hl/ha

Au nez :

- Fruits noirs
- Griotte

La robe :

- Brillante
- Rouge intense

En bouche :

- Grande ampleur de fruits noirs
- Élégant et profond
- Frais avec une intensité de tanins ronds

Accompagnement :

- Viandes blanches
- Viandes rouges
- Fromages

A servir à 16°

Vous pouvez l'apprécier dès aujourd'hui ou l'oublier une dizaine d'années en cave.

Vin exclusivement vendu en magasins spécialisés

