



L'ANCIENNE CHINON ROUGE

Cépage et Terroir :

- Cabernet Franc
- Vignes de 60, 65 ans
- Terrasse entre rivière et coteaux : argilo-siliceux sur sous-sol calcaire
- Exposition sud

Travaux de la vigne :

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

Vinification :

- Macération en moyenne de 30 jours
- Pas de levurage
- Élevage de 12 mois dans des barriques (2 à 8 vins)

Rendement : 30hl/ha

Au Nez :

- Fruits noirs bien murs
- Épicés

La Robe :

- Sombre grenat

En Bouche :

- Charnu mais de belle ampleur
- Tanins veloutés, fin
- Bon équilibre, harmonieux
- Jolie mâche gourmande en finale

Accompagnement :

- Viandes rouges
- Viandes en sauce
- Gibiers
- Fromages

A servir à 17°

Peut se laisser déguster sans attendre ou bien le laisser s'épanouir quelques années.

