



LA QUEUE DE POËLON CHINON ROUGE



Cépage et Terroir :

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

Travaux de la vigne :

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

Vinification :

- Macération en moyenne de 32 jours
- En cuve béton de petite capacité
- Pas de levurage
- Élevé sur lie en cuve
- Élevage de 18 mois en cuve en béton
- Mise en bouteilles 15 mois après récolte

Rendement : 26hl/ha

Au Nez :

- Fruits noirs

La Robe :

- Sombre avec une intensité soutenue

En Bouche :

- Fruits noirs tel que la griotte
- Tanins friands et ronds
- Envergure veloutée
- Profond et intense
- Avec une note de fraîcheur et de réglisse en final

Accompagnement :

- Apéritif
- Viandes rouges
- Viandes en sauce
- Fromages

A servir à 17°

Le laisser s'ouvrir tranquillement, avant de le déguster, ou bien le laisser se reposer en cave voir une douzaine d'années. Chinon solide pour la garde.

