



SIGNATURE CHINON ROUGE

Cépage et Terroir :

- Cabernet Franc
- Vignes de 70 et 75 ans ces 2 parcelles sont à l'origine du Domaine
- Terrasse entre rivière et coteaux : argilo-siliceux 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 :

- Macération en moyenne de 32 jours
- Puis mise en barrique pour une fermentation malo-lactique dans des fûts de chêne (50% fûts neufs et 50% fûts d'un an)
- Pas de levurage
- Élevage de 14 mois dans ces fûts
- Mise en bouteille 15 mois après récolte

Rendement : 30hl/ha

Au Nez :

- Fruits noirs
- Toasté
- Nuance de tanins de chêne fondu

La Robe :

- Sombre presque noire

En Bouche :

- Chaleureux, épicé, épaulé par le soyeux des tanins, et la finesse de l'acidité
- Savoureux avec des touches minérales
- Volume, profondeur, chair, finesse
- Réglissé en final
- Charmeur, riche en complexité

Accompagnement :

- Apéritif
- Viandes rouges
- Gibiers
- Fromages

A servir à 17°

Le laisser s'épanouir un couple d'années. Sinon c'est un Chinon solide pour la garde.

