



L'ETHIQUE NATURE CHINON ROUGE

VIN BIO ET BIODYNAMIQUE

Cépage et Terroir :

- Cabernet Franc
- Vignes de 45 ans
- Terrasse entre rivière et coteaux, argilo-siliceux sur sous-sol calcaire
- Exposition sud

Vinification :

- Vin sans soufre, dit vin nature
- Cette cuvée demande beaucoup de précisions
- Macération de 30 jours
- Pas de levurage
- Fermentation et élevage en cuve béton de petite capacité

Rendement : 36hl/ha

Accompagnement :

- Entrées
- Charcuterie
- Viandes blanches
- Viandes rouges
- Ou juste par amour du vin

A servir à 16, 17°

A consommer dès aujourd'hui, et dans les 6 mois avenir ou peut être plus !

Vin riche et profond ou l'on retrouve la pureté du cabernet franc. Un vrai plaisir, une vraie découverte.

