



## SIGNATURE CHINON ROUGE LES ORIGINES

Vin bio et biodynamique - Cuvée Parcellaire



Depuis 2008, le vignoble a obtenu la certification Ecocert & Demeter.



### Cépage et Terroir

- 100% Cabernet Franc
- Vignes de 80 à 85 ans, deux petites parcelles à l'origine du Domaine
- En plaine, entre la rivière la Vienne et les coteaux : argilo - siliceux sur sous-sol calcaire
- Exposition plein sud

### Travaux de la vigne

- Travail du sol sur la totalité de la surface
- Effeuilage
- Vendanges manuelles et triage, pour des rendements maîtrisés.

### Vinification

- Cuve béton de petite capacité pour une vinification parcellaire
- Égrappage puis encuvage par gravité pour un respect du fruit
- Macération moyenne de 32 jours
- Levures indigènes
- Léger soutirage
- Élevage en barrique dans des fûts de chêne, pendant 12 mois
- Mise en bouteilles 15 à 18 mois après récolte

### Rendements

- 25 à 30 hl/ha

### La dégustation

- La robe
- Rouge pourpre

### Le nez

- Fruits noirs
- Notes toastées
- Épices

### La bouche

- Chaleureuse et épicée est épaulée par des tanins soutenus et soyeux
- Voluptueuse et profonde
- Notes réglissée sur fond de cacao amer
- Souple mariant agréablement des tanins fins, soyeux, crayeux et un fruit vibrant

### Accords Mets & Vins

- Un vin tourné vers les viandes de caractères.
- Viandes : côte de bœuf, gigot d'agneau, magret de canard, gibiers
- Fromages

### Température de service : 15° à 18°C.

- Ici, le Cabernet Franc donne des vins équilibrés et concentrés avec une fraîcheur maîtrisée.
- Ce vin peut se garder plus de 15 ans dans un environnement approprié.

