

LA PETITE TIMONERIE

AOP CHINON



REGION
VAL DE LOIRE



CÉPAGE
CABERNET FRANC



GARDE
5 ANS



TERROIR

LES PARCELLES SONT SITUÉES SUR DES GRAVIERS ET ARGILES EN SOUS SOL. C'EST UN TERROIR D'EXCELLENCE, LES VINS PRODUITS SONT RICHES, SOYEUX AVEC UN GRAND POTENTIAL DE VIEILLISSEMENT.



VINIFICATION

LA VINIFICATION SE DÉROULE DE MANIÈRE TRADITIONNELLE EN CUVE INOX. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ DURANT 10 MOIS MINIMUM EN CUVE INOX AVANT LA MISE EN BOUTEILLE.



DÉGUSTATION

LA ROBE DE CE VIN EST ROUGE VIF. LE NEZ EST FLATTEUR ET REGORGE DE FRUITS MÛRS. CE VIN SE CARACTÉRISE PAR SON ÉLÉGANCE ET SA GÉNÉROSITÉ BIEN ÉQUILIBRÉS. SES TANINS SONT FINS ET SA LÉGÈRE ACIDITÉ LUI PERMET L'ÉQUILIBRE PARFAIT !



ACCORDS METS ET VIN

ON PEUT LE DÉGUSTER AVEC UNE QUICHE AUX CHAMPIGNONS, UN FILET DE BŒUF À LA SAUCE ROQUEFORT, DES MAGRETS DE CANARD AVEC DE LA SAUCE AUX 3 POIVRES, DES FROMAGES TYPES PONT L'ÉVÊQUE OU SAINT MAURE DE TOURAINE.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° - 14°



WINEENTHUSIAST

