



REGION
VAL DE LOIRE



CÉPAGE
CABERNET FRANC



GARDE
5 ANS



TERROIR

LES PARCELLES SONT SITUÉES SUR DES TERROIRS DE GRAVIERS QUI APPORTENT UN RÉCHAUFFEMENT IDÉAL DES SOLS. CE VIN ANNONCE UNE AGRÉABLE SOUPLESSE AU NEZ AINSI QU'EN BOUCHE. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 35 ANS.



VINIFICATION

LES RAISINS SONT RÉCOLTÉS À MATURITÉ OPTIMALE, ILS SONT ENSUITE ÉGRAPPÉS ET TRIÉS. APRÈS QUELQUES JOURS DE MACÉRATION, LA FERMENTATION ALCOOLIQUE DÉMARRE NATURELLEMENT. APRÈS UN MINIMUM DE 15 JOURS DE CUIVISON, LES RAISINS SONT PRESSÉS AVEC UN PRESSEUR PNEUMATIQUE. PAR LA SUITE, LA FERMENTATION MALOLACTIQUE SE DÉROULE NATURELLEMENT. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ EN CUVE INOX PENDANT 12 MOIS MINIMUM AVANT LA MISE EN BOUTEILLE.



DÉGUSTATION

CE VIN A UNE BELLE ROBE RUBIS AUX REFLETS VIOLINES ET UN NEZ DE FRUITS ROUGES MÛRS. EN BOUCHE, UNE MATIÈRE SOUPLE ET FINE AVEC UNE FINALE CHALEUREUSE APPORTE UNE BELLE LONGUEUR.



ACCORDS METS ET VIN

CE CHINON SE MARIE À MERVEILLE AVEC LES ENTRÉES FROIDES, LE PORC RÔTI, LES HAMBURGERS DE BŒUF, LES BOULETTES DE VIANDE À LA SAUCE TOMATE, LE POULET AU CURRY OU ENCORE LA DINDE AUX MORILLES.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° - 14°

