

LES BOIRES 2017

CHINON AOP

Sélection parcellaire de Cabernet franc

« Le vin iconique de la Maison »

Terme spécifique de la région, notamment utilisé et répandu par les mariners de Loire, « Les Boires » désignent d'anciens méandres isolés qui peuvent être en eau ou asséchés par période ou toute l'année. Nous retrouvons également ce nom dans la littérature Rabelaisienne.

— L'art de l'Élevage selon Donatien Bahuaud —

« Les Boires » bénéficie d'un élevage de 12 mois en barriques de chêne français avec 20% de bois neuf et 80% de barriques âgées de 2 à 4 vins. Un élevage de 4 mois en cuves inox thermorégulées permet ensuite de mêler lentement la structure charnue du vin à ses tanins. 6 mois en bouteilles au cœur de nos caves viennent enfin sublimer ce travail tout en équilibre, en révélant pleinement les arômes fruités de ce cabernet franc

Élevage : 12 mois • Vieillessement en bouteilles : 4 mois • Temps de garde : 10 ans

Le vignoble

Les raisins de ce Chinon sont issus de trois parcelles. Les parcelles « Saut aux loups » et « Villy » situées sur des coteaux argilo-calcaire exposés au sud, donnent des vins concentrés et tanniques. La parcelle « Les maisons Bourdeaux » située en contrebas d'un coteau calcaire troglodytique, possède un sol à dominante sableuse qui apporte le fruité et de la profondeur à ce vin.

De la vigne à la cave

Cépage : 100% cabernet franc

Sols / Terroirs : Assemblage de terroirs argilo-calcaires en coteaux et d'un sol sableux en plaine

Vignes : Sélection stricte des raisins sur les meilleures parcelles

Type de vinification : Les raisins sont récoltés à la main avant d'être vinifiés séparément en fonction de parcelles d'où ils proviennent. L'assemblage montre ensuite un bel équilibre entre fruité et richesse

La Dégustation

Robe : Rubis soutenu

Nez : Fruits rouges et noirs mêlés à des notes torréfiés de cacao et de pain grillé

Bouche : Ronde avec une belle densité. L'ossature du vin est consolidée par les tanins du raisin et ceux du chêne. Très belle charpente avec une pointe d'amertume

Du verre à l'assiette : Charcuterie, Poêlée de champignons, Viande rouge rôtie, Saint-Nectaire

Température de service : entre 15 et 16°C

Temps de garde : 10 ans

