



CHINON

Rouge- 2017

Charpenté et franc

« UN CHINON TRAVAILLÉ COMME UN GRAND VIN DE TERROIR »

Au même titre que la qualité optimale d'un raisin provient d'un subtil équilibre entre sucre et acidité, le vin de Chinon tient sa magie d'une combinaison savante : la bienveillante sagacité du vigneron, le climat le plus chaud et sec de la Touraine, la beauté des paysages, le socle de tuffeau et ses vallées de la Vienne et de la Loire.

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépage : 100% Cabernet franc

Type de vinification et particularités : Les raisins sont récoltés à maturité pour préserver les arômes. La vinification se fait à température contrôlée (24-28°C) pendant 15 à 30 jours avec des remontages journaliers pour extraire les arômes.

Temps d'élevage : 18 mois

VIGNOBLE

À l'image du Val de Loire et des nombreux châteaux qui ponctuent cette région si longtemps royale, l'appellation Chinon produit des vins raffinés, élégants, parfois aussi puissants que la forteresse qui domine fièrement la ville. Car Chinon est une appellation communale, il faut le rappeler, qui compte parmi les plus importantes de France avec 2 400 hectares en production.

LA DÉGUSTATION

ROBE 
Rouge grenat.

NEZ 
Fruits rouges et fruits noirs.

BOUCHE 
Charpenté, intense sur le fruit et les épices.
Jolie longueur

DU VERRE À L'ASSIETTE

Charcuterie, chorizo, gambas.

Température de service :
16 degrés

Temps de garde :
8 ans

