



## LES GRAVES CHINON ROUGE LES ESSENTIELLES

Vin bio et biodynamique



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

### Cépage et Terroir

- 100% Cabernet Franc
- Vignes entre 20 et 40 ans
- En plaine, entre la rivière la Vienne et les coteaux
- Terroir turonien supérieur, constitué d'un sol crayeux et gravelo-caillouteux
- Exposition plein sud

### Travaux de la vigne

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

### Vinification

- Cuve béton de petite capacité pour des vinifications parcel-laires
- Égrappage puis encuvage par gravité pour un respect du fruit
- Macération de 20 jours
- Levures indigènes
- Élevage sur lie en cuvé béton de 7 à 8 mois
- Léger soutirage
- Mise en bouteilles au printemps

### Rendements

- 40hl/ha

### La robe

- Reflet rubis ou rubis violine
- Assez soutenue

### Le nez

- Arômes subtils de fruits rouges (framboise, cassis)
- Typé et engageant
- Baies rouges juteuses

### La bouche

- Grande ampleur de fruits rouges
- Discrètes notes de poivre noir
- Fraicheur allongée
- Tanins posés et matière généreuse

### Accords Mets & Vins

- Un vin du quotidien qui s'accorde facilement avec les plats du quotidien.
- Charcuterie
- Viande blanche : poulet ou veau rôti
- Fromages

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

- Ici, le Cabernet Franc donne des vins équilibrés avec une fraîcheur maîtrisée.
- Ce vin est à consommer dans les 5 ans.

