



LA QUEUE DE POËLON CHINON ROUGE LES ORIGINES

Vin bio et biodynamique - Cuvée parcelle



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



Cépage et Terroir

- 100% Cabernet Franc
- Vignes de 70 ans
- En plaine, entre la rivière la Vienne et les coteaux : argilo - siliceux sur sous-sol calcaire
- Exposition plein sud

Travaux de la vigne

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

Vinification

- Cuve béton de petite capacité pour une vinification parcelle
- Égrappage puis encuvage par gravité pour un respect du fruit
- Macération moyenne de 32 jours
- Levures indigènes
- Élevage sur lie en cuve
- Élevage de 12 mois en cuve béton
- Léger soutirage
- Mise en bouteilles 15 à 18 mois après récolte

Rendements

- 25 à 30 hl/ha

La robe

- Rouge pourpre avec des reflets rubis

Le nez

- Fruits noirs et frais et soutenu avec une discrète trame d'épices douces

La bouche

- Souple mariant agréablement des tanins fins, soyeux, crayeux et un fruit vibrant
- Discrètes épices douces
- Chinon énergique avec une belle persistance gustative

Accords Mets & Vins

- Un vin simple à associer avec des plats raffinés
- Viandes : rôtis de viande blanche ou rouge (rôti de bœuf)
- Poissons : Lotte lardée, thon (hamburger de thon aux épices), saumon
- Fromages

Température de service : 15° à 18°C.

- Ici, le Cabernet Franc donne des vins équilibrés et concentrés avec une fraîcheur maîtrisée.
- Ce vin peut se garder plus de 10 ans dans un environnement approprié.

