



VIEILLES VIGNES 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 50 à 55 ans
- Terroirs
 - » Sur coteaux, grès calcaire et millarges, sous-sol de roche dure
 - » En plaine, entre la rivière la Vienne et les coteaux, argile à silex sur sous-sol calcaire
- Dénomination locale, millarge sèches.
- Exposition plein sud

Travaux de la vigne

- Travail du sol sur la totalité de la surface
- Effeuvillage
- Vendanges manuelles et trie, 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 25 à 30 jours
- Levures indigènes
- Élevage d'environ 6 mois en barriques de chêne français de 5 à 10 ans d'âge.
- Léger soutirage
- Mise en bouteilles un an après récolte

Rendements

- 35hl/ha

La robe

- Concentrée avec des reflets rubis brun

Le nez

- Finesse
- Parfums gourmands de fruits bien mûrs
- Note de sous-bois

Accords Mets & Vins

- Un vin du quotidien qui s'accorde facilement avec les plats du quotidien.
- Pâté de campagne ou terrine de sanglier
- Rôtis, plats en sauce
- Fromages

La bouche

- Souple avec une présence de tanins
- Fraicheur allongée

Température de service : 15° à 18°C.

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

