

AOP Chinon Rouge Bio

Chinon

INFORMATION

Appellation : Chinon AOP

Cépage : Cabernet Franc

Alcool : 12.5%

Certification : Vin
Biologique

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : Vendanges manuelles, levures naturelles. AUCUN INTRANT n'est ajouté à la vinification pour préserver l'expression du terroir. Un décuage précoce pour une belle infusion des raisins pendant un dizaine de jour. Elevage 6-8 mois en cuve Inox

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Loire, Cravant + Panzoult

Surface :

Type de sol : Sables, Silices

Climat : Océanique

DÉGUSTATION

Œil : Jolie Robe rouge Rubis.

Nez : De jolis arômes de fruits rouges, et quelques notes de réglisses et de violettes, typique du Cabernet Franc.

Bouche : A l'attaque, on retrouve une belle sucrosité, le vin est souple, rond. Des fruits rouges frais, avec un équilibre des tanins et de l'acidité naturelle du vin. Une légère finale saline qui donne envie d'y revenir. Un vin franc et d'une belle gourmandise.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°

Accords mets et vins : Vin de plaisir et de convivialité. Il accompagnera à merveille vos plateaux de fromages/charcuteries ainsi que les grillades et viandes blanches.

Garde : Vin à apprécier dès aujourd'hui. À consommer d'ici 3 ans.