

Tradition

Chinon

INFORMATION

Appellation : Domaine Pierre Sourdaïs

Cépage : Cabernet Franc

Alcool : 12.5%

Certification : Vin Biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Après un ramassage manuel du raisin, la récolte est vinifiée pendant 3 semaines à une température de 25 à 30°. Des remontages quotidiens favorisent la fermentation alcoolique et permettent une expression optimale de la structure du Tradition. Après quelques mois de vieillissement en cuve, suivant le millésime, une filtration légère sera effectuée avant sa mise en bouteille généralement en Septembre.

CONDITIONNEMENT

Format : 37.5 cl, 75 cl

Unité de vente : carton de 6 ou 12 pour les demi



TERROIR

Région Viticole : CRAVANT LES COTEAUX

Surface : 7ha

Type de sol : Assemblage plaines, coteaux et plateaux.

Climat : climat océanique chaud et tempéré

DÉGUSTATION

Œil : Robe violacée

Nez : Il trouve son équilibre dans la diversité de ses origines, une pointe subtile des arômes provenant des graves, l'épaisseur et la consistance des sous-sols argilo calcaires et argile à silex font l'attrait de cette complexité.

Bouche : Cette conduite traditionnelle en fait un cru typé au bouquet de fruits mûrs ou de fruits confits..

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 17°

Accords mets et vins : C'est sur les viandes blanches et fromages légers à une température de 17-18° qu'il vous complera.

Garde : à boire entre 2 et 8 an