



LES GRAVES CHINON ROUGE

Cépage et Terroir :

- Cabernet Franc
- Vignes 20 à 40 ans
- Terroir caillouteux, granit (cailloux restituant la chaleur emmagasiné la journée, la nuit)
- Sur les terrasses entre rivière et coteaux
- Sous-sol calcaire
- Maturité précoce
- Exposition sud

Travaux de la vigne :

- Effeuvillage
- Tri sur pied début septembre pour des rendements maîtrisés
- Vendange manuelle et trie

Vinification :

- En cuve béton de petite capacité
- Macération 20 jours en grain entier
- Pas de levurage
- Élevé sur lie en cuve
- Léger soutirage
- Mise en bouteille au printemps

Rendement : 40hl/ha

Au Nez :

- Fruits rouges
- Floral

La Robe :

- Limpide
- Violacée
- Brillante

En Bouche :

- Notes de framboise et de groseille
- Notes florales
- Souple et tendre
- Croquant
- Friand et digeste
- Simple
- Frais

Accompagnement :

- Entrées
- Poissons
- Charcuterie
- Viandes blanches

A servir à 14, 15°

Ce vin est à consommer dans les 5 ans.

