

CHINON AOC 2010

Les Gravières *Cabernet franc*



Comme beaucoup de vignobles traversés par une rivière, Chinon présente trois grandes variétés de terroirs : les plateaux argilo-siliceux, les coteaux argilo-calcaire qui produisent les Chinon classiques et les grands vins de garde ; les terrasses de graves sablonneuses deviennent le royaume des vins de plaisir. Cette cuvée a été lancée en 1984 pour personnaliser ces vins de graviers, très recherchés par les amateurs de vins fruités & gouleyants.

GASTRONOMIE

**A déguster entre 14°-16°
délicieux avec**

Salades composées

Volailles – Jambon de pays – Agneau

Grillades : viandes & poissons

VIGNOBLE

- ◆ **Terroir**: terrasses graveleuses & graves sableux
- ◆ **Cépage** : cabernet franc.
- ◆ **Age** : 25 à 35 ans
- ◆ **Situation** : vignobles situés à l'est de Chinon en bordure de la Vienne

VIGNES & CULTURE

- ◆ **Culture** « lutte raisonnée » appliquant les principes de rigueur pour la conduite de la vigne et n'utilisant que des traitements respectueux de l'environnement
- ◆ Contrôles et tests de maturité avant récolte.

VENDANGES

- ◆ Date vendanges : mi octobre – temps normal et sans pluie
- ◆ Sélections et tris manuels
- ◆ Egrappage total
- ◆ Rendement : 55 hl/ha

VINIFICATION

- ◆ Cuvierie inox thermorégulés
- ◆ Fermentation : 3 semaines
- ◆ Séparation des vins de goutte & des vins de presse.
- ◆ Macération: 2 semaines
- ◆ Soutirages & collages traditionnels
- ◆ Embouteillage : printemps 2011
- ◆ Degré : 13°

Commentaires de Dégustation

- ◆ **Œil** : Superbe robe brillante aux couleurs rubis & pourpres.
- ◆ **Nez** : Très agréable, frais avec une dominante de petits fruits rouges.
- ◆ **Bouche**: fruitée, souple, jolis tannins, vin charmeur.
- ◆ **Vin plaisir à boire de suite sur le fruit.**

EVOLUTION

*A Boire dès maintenant
Potentiel de Garde : 2 à 5 ans.*

maj.: sept 2011