



## **Chinon Rouge 75 cl**

Chinon Rouge 75 cl - Disponible en CLICK AND COLLECT - Conditionné en carton de 6 bouteilles



**Prix :** 7.20€

**Descriptif :**

# **Chinon Rouge**

**Appellation :** Appellation Chinon Contrôlée

**Cepages:** Cabernet Franc 80%, Cabernet Sauvignon 20%

**Millesime:** 2020

**Sol :** silex, argilo-sableux

**Méthodes culturales :** Les vignes sont taillées en Guyot Val de Loire

**Vinification:** La vendange est dégrappée et les raisins sont mis en cuve pour 15-20 jours de macération pour une extraction douce de la couleur, des tanins et arômes de la peau du raisin. Le débourage de 24 heures. La fermentation est maîtrisée entre 18 et 20° suivi d'un élevage en cuve avec plusieurs soutirages pendant 8 mois jusqu'à la mise en bouteille.

### **Dégustation**

Robe intense avec la couleur cerise à violette Au nez – épices et des fruits rouges (fraise, framboise) C'est un vin souple, fruité et bien équilibré

**Accords:** Viandes en sauces, fromages forts, gibier

**Température de service :** Servir 16-18°C

**Potentiel de garde :** La consommation optimale de ce vin se situe de 2 à 5 ans, mais sa complexité se révèle après plusieurs années de garde (de 10 à 12 ans)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Interdit aux mineurs et femmes enceintes.

[Lien vers la fiche du produit](#)