

Chinon Rouge Clos de la Lysardière



SITUATION : Le Domaine de la Lysardière couvre la majorité des terroirs de Chinon sur une superficie de 30 ha. Le clos, d'une superficie de 5 ha, surplombe la ville de Chinon.

TERROIR : Il est serti de murs de tuffeau blanc et bénéficie d'une très belle exposition. Les vignes s'y épanouissent sur un sol de calcaire friable.

VINIFICATION : Eraflage total de la vendange. Fermentation en cuve inox thermo-régulées (24°).

ELEVAGE : Cuvaision de 10 à 15 jours puis élevage pendant 6 mois.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

TENEUR EN ALCOOL : 12 % vol.

SERVICE : Servi légèrement frais (14-16°C).

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin accompagnera les viandes rouges et blanches, les petits gibiers et les recettes à la provençale.



Belle robe rubis aux reflets violets.



Au nez, des arômes intenses de fruits noirs (confiture de cassis, cerise) et d'épices.



Bouche ample, charnue, présentant une jolie structure tannique où se mêlent en finale des arômes de fruits frais et de réglisse.