

Chinon Clos de la Lysardière

Vieilles Vignes



SITUATION : Magnifique clos de cinq hectares surplombant la ville de Chinon et serti de murs de tuffeau blanc.

TERROIR : Son terroir de "millarges" (sol sableux sur un calcaire friable) permet un réchauffement très rapide du sol et favorise une très grande maturité du raisin. Les vieilles vignes sont sélectionnées sur le plateau en haut du coteau, qui surplombant la Vienne, sur une belle exposition sud. Le fruité intense et les tanins suaves sont assez puissants pour tenir tête à une tourte ou à des petits gibiers bien préparés. Une pépite gourmande au pays de Rabelais.

VINIFICATION : Vendange soignée des raisins récoltés sur de très belles maturités. Vinification traditionnelle avec extraction modérée des tanins. Remontages en début de fermentation.

ÉLEVAGE : Elevage pendant huit mois à l'aide de l'oxygène pour ouvrir doucement le vin et arrondir les tanins avant mise en bouteille.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servi à température ambiante (14-16°C).

ACCORDS GOURMANDS : A servir en accompagnement de poissons en sauce (sandre ou lamproie), grillades (côtes de bœuf, onglets, carré d'agneaux), petits gibiers (lièvre à la royale).



Robe sombre aux reflets violines



Nez puissant, aux notes de fruits noirs juteux (cassis, cerise, mûre), de fruits cuits (prune), de tabac et d'épices (poivre noir)



Attaque ample et chaleureuse, soutenue par une jolie structure, un grain de tanin enrobé et une finale persistante sur les fruits mûrs