

MAÎTRE DE CHAI

Chinon Rouge Maître de Chai

AOC Chinon, Vallée de la Loire et Centre, France

Des vins d'assemblage raffinés et signés par nos maîtres de chai, traduisant l'expression de leurs personnalités, sensibilités et créativité.

PRÉSENTATION

"Née en 1978 à Saumur, fille et petite-fille de vigneron, j'ai été initiée très jeune au travail rigoureux de la vigne. Plus tard, l'apprentissage de la dégustation n'a fait qu'accroître mon envie de découvrir le monde du vin et ses multiples facettes. Après avoir obtenu mon diplôme d'Agronomie et d'Œnologie à Bordeaux, je suis partie travailler pendant 4 ans comme Responsable de Production dans une Cave Coopérative de la Vallée du Rhône. En 2008, je suis revenue dans la Vallée de la Loire en tant que Maître de Chai de la Cave de Bourgueil et j'en ai pris la direction en 2009. Aujourd'hui, je mets autant d'énergie à gérer cette cave qu'à élaborer des vins qui reflètent le terroir de Bourgueil : souples, chaleureux et conviviaux... avec une touche de sensibilité féminine bien sûr."

Pauline Fouchereau, maître de chai à la Cave des Vins de Bourgueil

VINIFICATION

Vendange de raisins sélectionnés provenant de terroirs de gravières.

Macération à froid et extraction limitée sur une partie de la cuvée apportant des notes de fruits frais.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servi légèrement frais (12-14°C).

ASPECT VISUEL

Robe rubis aux reflets pourpres.

AU NEZ

Au nez, l'intensité du fruit se manifeste par des arômes gourmands de fruits rouges frais (framboise et fraise écrasée) et de fruits noirs (cassis).

EN BOUCHE

En bouche, vous apprécierez ce vin fin et élégant, tout en souplesse. Une finale chaleureuse et persistante avec des notes fruitées.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera parfaitement des viandes notamment blanches, poêlées ou grillées.

