

Chinon rouge Grain d'expression



SITUATION : Ce Chinon sans sulfites est issu d'une sélection de nos meilleures parcelles de Cabernet Franc sur la rive droite de la Vienne.

VINIFICATION : Après une récolte au petit matin, les raisins sont rapidement encuvés afin de permettre un démarrage de fermentation rapide, où le gaz carbonique protégera naturellement les fragiles arômes de l'oxydation. Après une extraction douce de plus de 3 semaines, ce Chinon à la fraîcheur fruitée est élevé et soutiré délicatement.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : A déguster entre 12 et 14°C

ACCORDS GOURMANDS : S'accompagne parfaitement avec une côte de boeuf grillée !



La méthode d'élaboration permet de conserver son caractère jeune et suave, tout en préservant les notes de violette et de framboise typique du Cabernet Franc en Val de Loire.



Protégé rapidement par une mise en bouteille précoce, ce Chinon mêle d'intenses arômes de fruits à une bouche sanguine aux tanins suaves.



www.lesvignoblesedonis.com