

Champ du Pin | 2016

Vieilles vignes



Dans la vigne :

Sol : Argilo-calcaire.

Localisation : Sur les coteaux au-dessus de la Forteresse Royale de Chinon.

Cépage : Cabernet franc.

Age des vignes : Plantée durant la Seconde Guerre Mondiale (1943-1944), c'est l'une des plus vieilles vignes de Chinon encore productives.

Vendanges manuelles.

Au chai :

Vinification : 24 jours de fermentation en cuve béton avec remontage des jus 2 fois par jour pendant deux semaines, puis une fois par jour la dernière semaine.

Elevage : 12 mois en cuve inox à 13°C puis stockage des bouteilles en cave de tuffeau 6 mois avant la présentation de ce millésime.

Dégustation :

Couleur : Rouge cassis, larmes épaisses.

Nez : Fruits rouges confits avec des arômes de pruneau.

Bouche : L'attaque en bouche est franche et profonde. Une intensité d'arômes de petits fruits rouges, cerise noire et de sous-bois laisse place à une fin de bouche harmonieuse et puissante, ce qui confère à ce vin une grande stabilité dans le temps.

Suggestion : Décanter ou ouvrir la bouteille 2 heures avant de servir à 16°C.

Potentiel de garde : 7 ans et plus.