

# PASCAL AVRIL VIGNERON

## Champ du Pin 2018 Vieilles Vignes



### Dans la Vigne:

**Terroir:** sol argilo-calcaire

**Localisation:** sur les coteaux au-dessus de la Forteresse Royale de Chinon

**Cépage:** cabernet franc

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

### Dans la cave:

**Vinification:** 20 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:

**Robe:** couleur rouge cassis, larmes épaisses.

**Nez:** nez de 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.

**Conseil de dégustation:** décanter ou ouvrir la bouteille 2 heures avant de servir à 16°C.

**Capacité de garde:** 7 ans et plus.