



CHINON Rouge

C Du Plaisir 2013

CEPAGE : 100% Cabernet Franc

TERROIR : sols argilo-siliceux sur la rive gauche de l'AOC Chinon

AGE DES VIGNES : Sélection de jeunes vignes d'une quinzaine d'années

VINIFICATION : Macération à froid à l'encuvage. Fermentation alcoolique avec contrôle de température entre 20°C et 25°C, puis décuvage (cuvaision courte). Fermentation malolactique et élevage en cuve.

ANALYSES :

- ✓ Acidité totale : 4.1 g/l H₂SO₄
- ✓ pH : 3.41
- ✓ Degré alcoolique : 12.5°
- ✓ Sucres résiduels : < 0.2

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

- ✓ L'œil : robe rubis, peu soutenue
- ✓ Le nez : très aromatique, petits fruits noirs avec une belle intensité
- ✓ La bouche : vin friand, léger en bouche, souplesse, fraîcheur et fruité

CONSEILS :

Température de service : 15-16°C

Suggestions d'accords met/vin : charcuteries, poissons, casse-croûte ou apéritif dinatoire...

Vin à boire jeune ou à garder entre 2 et 3 ans

