



CHINON Rouge

Clos du Saut au Loup 2013

CEPAGE : 100 % Cabernet Franc

TERROIR : sur coteaux argilo-siliceux avec exposition sud ; sud-est, au lieu-dit « Le Saut Au Loup », sur la rive gauche de l'AOC Chinon

AGE DES VIGNES : 40 ans

VINIFICATION : ce Chinon est élaboré selon la méthode traditionnelle de vinification en rouge avec thermorégulation à 25-28°C et macération longue d'environ 3 semaines. Elevage en cuve.

ANALYSES :

- ✓ Acidité totale : 4 g/l H₂SO₄
- ✓ pH : 3.37
- ✓ Degré alcoolique : 12,5°
- ✓ Sucres résiduels : < 0.5 g/l

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

- ✓ L'œil : robe rubis
- ✓ Le nez : notes de sous-bois et de fruits rouges.
- ✓ La bouche : fraîche et fruitée, fine et peu tannique.

CONSEILS :

Température de service : 16-17°C

Suggestions d'accords met/vin : côtelettes d'agneau grillées, poulet fermier rôti, fromages doux (Ste Maure de Touraine) ou si dégusté dans sa jeunesse, associer avec des poissons

Potentiel de garde de 5 à 7 ans

