Chinon Rouge Marie Dupin BIB

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

SITUATION : Chinon, ville royale, ville d'art et d'histoire, fait partie du patrimoine mondial de l'UNESCO. Pays de Rabelais, cette région viticole renommée produit des vins depuis le Xème siècle.

TERROIR : Les vignes s'épanouissent sur des sols superficiels de sables et graviers, qui lui confèrent, grâce à un réchauffement rapide des sols combinés à un bel ensoleillement, un joli potentiel fruité et des tanins souples.

VINIFICATION : Éraflage. Fermentation en cuves thermo-régulées à température inférieure à 24°C permettant de conserver une belle intensité aromatique. Macération assez courte de 8 jours permettant d'obtenir un vin aux tanins fins.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir légèrement frais (16°C)

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les charcuteries (jambon de pays, boudin blanc), les viandes (canard aux griottes, épaule d'agneau), les gibiers (perdrix, pavé de biche) et les fromages à pâte molle (tomme des Pyrénées, fromage de brebis).

Belle robe rubis aux reflets violines.

Nez aux notes de fruits noirs (cerise) et de violettes.

Attaque ample et charnue. Belle évolution sur des tanins souples. Finale chaleureuse avec une belle persistance aromatique.

www.lesvignoblesedonis.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.