Chinon Rouge Marie Dupin BIB

AOC Chinon, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION
Cette cuvée célèbre Marie Dupin, jeune paysanne angevine, qui charma Ronsard et fut sa muse.

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.

CÉPAGE
Cabernet franc 100%

SERVICE
Servir légèrement frais (16°C)

ASPECT VISUEL
Belle robe rubis aux reflets violines.

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

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

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).

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

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

6NJUQF