

# Dupin

## 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).

