

Chinon Rouge Clin d'Oeil



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Les vignes se situent sur la partie ouest de l'AOC Chinon sur les communes de Candes-Saint-Martin, Savigny-en-Véron et Thizay.

TERROIR : Cette cuvée est réalisée sur 8 ha de terroir Argilo-calcaire sur un sous-sol constitué en majorité de tuffeau datant du Crétacé et d'alluvions anciennes de haute terrasse. Ce terroir confère au vin une belle fraîcheur et un bon équilibre avec de la profondeur et de la longueur. Une petite partie du parcellaire est également situé sur des anciens alluvions de la Loire ce qui confère au vin de la gourmandise avec une jolie corbeille de petits fruits rouges (framboise, fraise, groseille).

VINIFICATION : Vinification traditionnelle en cuve inox thermorégulée pendant environ 3 semaines suite à une macération post fermentaire à chaud et micro-oxygénation, ce qui permet d'affiner les tanins et gagner du volume en bouche.

ÉLEVAGE : Elevage en cuve pendant 6 mois minimum avant mise en bouteille.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : À déguster entre 12 et 14°C

ACCORDS GOURMANDS : Idéal avec des viandes blanches, des terrines de gibier ou des salades composées.



Il révèle une robe rubis aux reflets pourpres



Des arômes de fruits rouges frais comme la framboise ou la groseille.



Vin ample et chaleureux.

www.lesvignoblesedonis.com