

Secrets de Chai, Chinon, Rouge, EXPORT



SITUATION : Les vignes sont situées sur les communes de Savigny-en-Véron et Candes-Saint-Martin.

TERROIR : Les vignes sont plantées sur un terroir de gravières.

VINIFICATION : Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits mûrs. Vinification post-fermentaire à chaud permettant d'exacerber l'intensité aromatique, du gras et des tannins.

ÉLEVAGE : Élevage dans nos caves durant 8 mois avant mise en bouteille, puis stockage dans nos caves à 25m de profondeur où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir légèrement frais (12-14°C).

ACCORDS GOURMANDS : Suivant vos envies, mariez ce vin à un assortiment de crudités, une terrine de gibier, des viandes blanches poêlée ou grillée.



Robe rubis aux reflets pourpres.



Nez offrant des arômes de fruits rouges frais (framboise, groseille).



Attaque franche tout en souplesse sur des notes de cerise. En bouche, c'est un vin fruité et souple, avec une finale chaleureuse et persistante.