

Chinon Rouge Clos du Pressoir



SITUATION : La parcelle, d'une superficie d'1.2 hectares, et close de murs de craie tuffeau, est située en rive gauche de la Vienne, entre Rivière et Chinon.

TERROIR : La vigne est enracinée profondément sur un terroir d'alluvions caillouto-graveleux du quaternaire.

VINIFICATION : Vendange soignée des raisins récoltés sur de belles maturités. Vinification traditionnelle avec extraction modérée des tanins. Remontages surtout en début de fermentation.

ÉLEVAGE : Elevage de six mois à l'aide de l'oxygène pour ouvrir doucement le vin et arrondir les tanins avant mise en bouteille.

Un beau potentiel de garde.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servi à température ambiante (14-16°C).

ACCORDS GOURMANDS : En accompagnement de poissons en sauce (sandre ou lamproie), grillades (côtes de bœuf), viandes rouges, petits gibiers (lièvre à la royale), chèvres affinés (Selles sur cher).



Robe rouge profonde aux reflets violines.



Le nez profond séduit par ses notes de fruits noirs juteux (cassis, cerise, mûre) et d'épices (poivre noir).



La bouche est charnue, pleine de chair, et équilibrée par ses tanins cossus. Finale persistante et chaleureuse sur la réglisse.