Chinon Rouge Clos du Pressoir

Chinon,

Les vins de ces propriétés, marqués par la tradition et l'authenticité de leur production, sont les ambassadeurs de leurs appellations.

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.

À LA VIGNE

L'excellent potentiel de précocité de la parcelle et son faible potentiel de vigueur permettent chaque année d'obtenir une superbe maturation des raisins, des tanins veloutés et charnus et une belle profondeur aromatique.

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.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

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

ASPECT VISUEL

Robe rouge profonde aux reflets violines.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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

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).

PRESSE & RÉCOMPENSES

Argent
Concours des Ligers

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux - France
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.