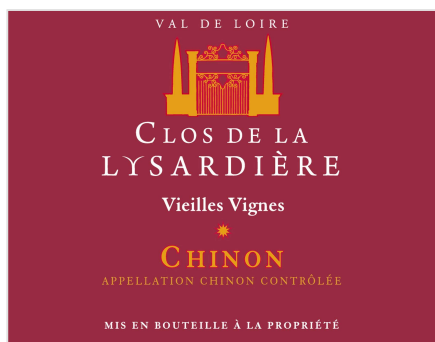




Chinon Rouge Clos de la Lysardière Vieilles Vignes

AOP Chinon, Vallée de la Loire et Centre, France



SITUATION

Magnifique clos de cinq hectares surplombant la ville de Chinon et serti de murs de tuffeau blanc.

TERROIR

Son terroir de "millarges" (sol sableux sur un calcaire friable) permet un réchauffement très rapide du sol et favorise une très grande maturité du raisin. Les vieilles vignes sont sélectionnées sur le plateau en haut du coteau, qui surplombant la Vienne, sur une belle exposition sud. Le fruité intense et les tanins suaves sont assez puissants pour tenir tête à une tourte ou à des petits gibiers bien préparés. Une pépite gourmande au pays de Rabelais.

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

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

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

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

ASPECT VISUEL

Robe sombre aux reflets violines.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

La bouche est ample, structurée et pleine de chair, équilibrée par ses tanins cossus. Finale puissante sur la cerise noire.

ACCORDS GOURMANDS

A servir en accompagnement de poissons en sauce (sandre ou lamproie), grillades (côtes de bœuf, onglets, carré d'agneaux), petits gibiers (lièvre à la royale).

PRESSE & RÉCOMPENSES

**bettane +
desseauve**

91/100
"édition 2024
millésime 2018"

Guide Bettane et Desseauve des vins de France

