



Chinon Rouge Secrets de Chai

AOP Chinon, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION

Yohann GASNIER, maître de chai à la cave Robert & Marcel

« Né d'une famille originaire de la Vallée de la Loire et de Belfort, je n'ai pas grandi dans le monde viticole. Après quelques expériences, ma passion pour le vin naît et se confirme. À la suite d'une licence en bio ingénierie végétale, je découvre le métier d'œnologue et me tourne tout naturellement vers un DNO à Bordeaux. Je découvre la région saumuroise grâce à un ami et tombe amoureux de la région et ses vins, mais je ne reste pas et repart à l'aventure. Je découvre la Loire, la Charentes, la Nouvelle-Zélande, le Beaujolais mais je reviens finalement aux sources, à Saumur. »

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.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir légèrement frais (12-14°C).

ASPECT VISUEL

Robe rubis aux reflets pourpres.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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.

ACCORDS GOURMANDS

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

