



Ce vin est issu du cépage Cabernet-franc. Les vignes sont âgées de 45 à 65 ans et plantées sur des sols argilo-calcaires dans l'aire d'appellation Chinon.

NOTES TECHNIQUES :

Lors des vinifications, la macération de cette cuvée est assez longue, environ 3 semaines pour extraire un maximum de bon tanins.

Nous sélectionnons une partie de notre cuvée Vieilles Vignes pour faire notre « Barriquade ».

L'élevage se fait en barriques de 1, 2 et 3 vins pendant 12 mois.

COMMENTAIRES :

La Barriquade est un Chinon avec beaucoup de caractère. Un à deux ans en cave lui permettront de s'assagir, de s'arrondir pour l'apprécier ensuite à sa juste valeur. Belle bouteille de demain dans laquelle fruits et bois donneront une harmonie certaine.

ACCORDS METS-VINS :

La cuvée La Barriquade accompagnera viandes rouges, grillades, viandes en sauce, gibiers et bien sûr les fromages. Il est conseillé de la servir à une température de 16°C.

Bonne dégustation !