



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.

Cette cuvée est une partie de nos vieilles vignes élevées en barriques. Nous ne la faisons qu'en présence d'un grand millésime.

Nous utilisons 50% de barriques neuves de chêne français et 50% de barriques de 1, 2 et 3 vins toujours de la même provenance. L'élevage en barrique est de 19 mois pour cette cuvée.

COMMENTAIRES :

Le bois encore présent sans dominer le cabernet va se fondre tranquillement dans les 2 prochaines années. Si on veut le consommer dès à présent, il est conseillé de le carafer 2 heures avant de le servir. Ce vin d'une concentration certaine a un potentiel de garde intéressant.

ACCORDS METS-VINS :

Cette cuvée confidentielle et d'exception peut être servie entre 15°C et 17°C sur des viandes rouges, des viandes mijotées, des civets, du gibier ainsi que sur des fromages, ou tout simplement, seul, à l'apéritif carafé quelques heures avant.

Bonne dégustation !