



---

Ce vin est issu du cépage Cabernet-franc. Les vignes sont âgées de 5 à 40 ans. Nous trouvons l'harmonie de cette cuvée grâce à l'assemblage de vignes de différents âges et de différents terroirs, argilo-calcaires et graves dans l'aire d'appellation Chinon.

#### **NOTES TECHNIQUES :**

La vinification de cette cuvée est assez classique avec une macération de 10 jours environ. L'élevage se fait en cuves béton et inox sur une période assez courte puisque la mise en bouteille a lieu en juin de l'année suivant la récolte.

#### **COMMENTAIRES :**

Ce vin aromatique, facile à consommer dès maintenant, nous offre des notes de fruits rouges, avec une belle rondeur.

#### **ACCORD METS-VINS :**

La cuvée Tradition peut être servie entre 14°C et 16°C sur des charcuteries, des viandes blanches et rouges, des grillades et des fromages, ainsi que sur certains poissons. La rondeur de ce vin permet d'être apprécié tout au long d'un repas ou en dehors.

Bonne dégustation !