



Clos du Saut au Loup

AOC Chinon Rouge
Millésime : 2018

Cépage : 100% Cabernet Franc

Terroir : sur coteaux argilo-siliceux avec exposition Sud/ Sud-Est, au lieu-dit « Le Saut Au Loup », sur la rive gauche de l'AOC Chinon.

Age des vignes : sélection parcellaire de vignes de 40 ans.

Vinification: ce Chinon est élaboré selon la méthode traditionnelle de vinification en rouge avec thermorégulation à 25-28°C et macération longue d'environ 3 à 4 semaines.
Elevage de 6 à 9 mois pour partie en foudre et pour partie en cuve béton.

Analyses :

- Degré alcoolique : 14 °
- Acidité totale : 3.7 g/L H₂SO₄
- Sucres résiduels : 0.5 g/L

Commentaires de dégustation :

- L'oeil : robe brillante d'une couleur rubis intense.
- Le nez : notes de fruits rouges mûrs (cassis, fraise), associées à des nuances de violette et de réglisse.
- La bouche : attaque ample et généreuse, aux tanins enveloppés.

Conseils :

- Température de service: 16-17°C
- Accords met/vin : côtelettes d'agneau grillées, canard ou poulet fermier rôti, fromages doux, ou si dégusté dans sa jeunesse, s'apprécie avec des poissons.
- Potentiel de garde de 7 à 10 ans.

