



## ***Le Chemin de travers(e)***

*Vin sans soufre ajouté*

**AOC Chinon Rouge**

**Millésime : 2017**

**Cépage :** 100% Cabernet Franc

**Terroir :** sélection parcellaire de vignes sur des sables et limons de plateau sur le haut du Saut au Loup.

**Age des vignes :** 30 ans

**Vinification:** vendanges manuelles. Vinification en cuve, fermentation avec levures indigènes, et extraction douce uniquement par remontages quotidiens de courte durée.

Aucun ajout de Soufre jusqu'à la mise. Vin non filtré.

### **Analyses :**

- Acidité totale : 3.9 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- pH : 3.56
- Degré alcoolique : 12,50 °
- Sucres résiduels : < 0.3 g/L

### **Commentaires de dégustation :**

- L'oeil : couleur rubis profonde et dense.
- Le nez : arômes de fruits rouges, très ouvert
- La bouche : ronde, tanins fondus, avec une belle sucrosité.  
Léger gaz carbonique au moment de l'ouverture de la bouteille.



### **Conseils :**

- Température de service : 15-16 °C.
- Vin pouvant être carafé
- Accords met/vin : vin de copains, pour des apéritifs dinatoires, barbecues, fromages...

