



Le Grand Saut

AOC Chinon Rouge

Millésime : 2016

Cépage : 100% Cabernet Franc

Terroir : au lieu-dit « Le Saut au Loup » à Ligré, sélection parcellaire des vignes de « mi-pente du coteau » sur un sous-sol de tuffeau « jaune » (Turonien) Sols en surface argilo-sableux, riches en particules de craie micacée.

Age des vignes : 40 à 60 ans

Vinification: vendanges manuelles. Vinification en cuve tronconique en chêne. Fermentation avec levures indigènes, et extraction douce uniquement par remontages quotidiens de courte durée. Cuvaison de 4 à 5 semaines. Fermentation malolactique également en cuve. Elevage de 12 mois en barriques de 3 à 6 ans.

Cépage : 100% Cabernet Franc

Analyses :

- Acidité totale : 3.4 g/L H₂SO₄
- pH : 3.59
- Degré alcoolique : 13,5 °
- Sucres résiduels : < 0.3 g/L

Commentaires de dégustation :

- L'oeil : belle robe brillante couleur rouge grenat profond aux reflets violines.
- Le nez : expressif qui associe les odeurs de fruits noirs (Mûre) à des nuances réglissées et toastées.
- La bouche : attaque franche, à la matière charnue avec des arômes de fruits noirs et vanillés.
Complexe avec une finale longue et des tanins persistants.

Conseils :

- Température de service : 16-17 °C
- Accords met/vin : viandes rouges, ou viandes en sauce, comme du coq au vin ou un bœuf bourguignon.
- Potentiel de garde : 10 ans.

