



Le Petit Chemin

AOC Chinon Rouge

Millésime : 2018

Cépage : 100% Cabernet Franc

Terroir : sélection parcellaire de vignes sur des « Perruches » (sols limoneux sur argiles à silex), sur un coteau de Ligré, terroir reconnu de la rive gauche de l'AOC Chinon.

Age des vignes : 40 ans

Vinification: vendanges manuelles. Vinification en cuve ciment avec une macération pré fermentaire à froid d'une dizaine de jours. Fermentation avec levures indigènes, et extraction douce uniquement par remontages quotidiens de courte durée. Fermentation malolactique également en cuve ciment.

Analyses :

- Acidité totale : 3.7 g/L H₂SO₄
- pH : 3.73
- Degré alcoolique : 13,5 °
- Sucres résiduels : 0.6 g/L

Commentaires de dégustation :

- L'oeil : Couleur rubis très soutenue avec de légers reflets violacés.
- Le nez : Arômes de fruits rouges très mûrs avec une dominante de cassis. Notes légèrement épicées.
- La bouche : vin généreux et gourmand aux tanins soyeux.

Conseils :

- Température de service : 15-16 °C
- Accords met/vin : pour accompagner un plateau de charcuterie ou un plateau de fromages affinés, une pièce de bœuf grillé ou un rôti.

Notes et récompenses :

- Prix Plaisir 2019 de Bettane + desseauve : **médaille d'argent**. « Très aromatique en bouche, fruits rouges et poivron mûr, les tannins glissent ».
- Concours des Vins de Chinon : finaliste dans la catégorie « Chinon Rouge 2018 »

