



Clos du Saut au Loup

AOC Chinon Rouge
Millésime : 2019
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 :

Vendanges mécaniques. 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 9 à 12 mois pour partie en foudre et pour partie en cuve béton.

Analyses:

Degré alcoolique : 14 ° - pH : 3.51 - Sucres résiduels : 0.9 g/L -

SO2 total : 38mg/L

Dégustation :

L'oeil : brillante, couleur rouge rubis foncée avec une nuance grenat pourpre.

Le nez : expressif aux arômes des fruits rouges (fraises, framboises).

La bouche : à l'attaque souple et pulpeuse, offre une matière charnue avec des tannins qui se fondent dans une belle structure étoffée. Encore adoucie par des arômes de fruits noirs (mures des haies et myrtilles) qui dynamisent l'ensemble par leur fraîcheur.

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.

Récompenses :



88/100 : *"Un fruit fringant, très dynamique. Une expression franche du cabernet de Chinon. A boire un peu frais."*



14/20 : *"Vignes de 40 ans plantées sur des argiles à silex. Plaisant et concentré, le nez s'oriente vers les fruits noirs, une note sanguine et une touche florale (pivoine). La matière est puissante sans être écrasante, voisinant peut-être avec une extraction un peu poussée. Les tannins aux grains agréables lui donnent de la fraîcheur, sans assécher le vin. Le vin est un peu rentré, encore dans sa jeunesse. En devenir."*

