



Le Grand Saut

AOC Chinon Rouge
Millésime : 2018
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 : 60 à 70 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.

Analyses:

Degré alcoolique : 14° - pH : 3.75 - Sucres résiduels : < 0.3g/L -
SO2 total : 63mg/L

Dégustation :

L'œil : 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.

