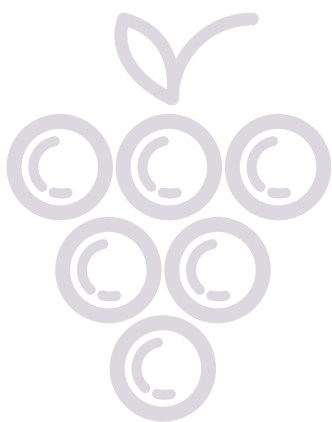




Éric Santier

CHINON

*Vin en
conversion vers
l'agriculture
biologique - C3*



Le Petit Chemin

AOC Chinon Rouge
Millésime : 2022
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 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.

Analyses:
Degré alcoolique : 13,5° - pH : 3.5 - Sucres résiduels : 0,3g/L -
SO2 total : 60 mg/L

Dégustation :

L'œil : Couleur rubis très soutenue avec de légers reflets violacés.
Le nez : riche et complexe sur ce millésime solaire, épicé, avec des notes de griottes et de pruneaux.
La bouche : l'attaque est ronde et fraîche. Aromes de fruits rouges, avec un bel équilibre.

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.
Potentiel de garde : 3 à 5 ans.

