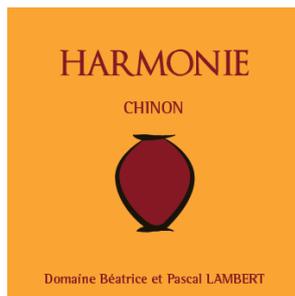


HARMONIE



Le nez est floral, sur la violette, avec des notes minérales, propres à la vinification en amphore. On retrouve les arômes floraux en bouche, complétés par des saveurs épicées et une minéralité puissante. La finale est marquée par la finesse et les tanins, laissant présager un potentiel de garde intéressant.

CEPAGES 100% Cabernet Franc

TERROIR Argilo-calcaire

SITUATION Cravant et Coteaux de Chinon (Puits)

AGE DES VIGNES 15 à 25 ans

DEGUSTATION Entre 15 et 17 °C

VIEILLISSEMENT 10 à 20 ans

PRODUCTION

- Agriculture biologique depuis 2000
- Biodynamie depuis 2004
- Rendement : 35 Hl/ha
- Récolte 100% à la main
- Table de tri au chai

VINIFICATION

- Egrappage
- Macération traditionnelle en foudre.
- Elevage de 12 mois en amphore (Dolia de 5 Hl)
- Pas de collage
- Pas de filtration

ACCORD METS – VINS

- Agneau sous toute forme
- Rôti de bœuf
- Filet de bœuf aux cèpes
- Faisan aux pommes de terre et ail confit
- Foie de volaille mijotée aux lardons et châtaignes