



LES PUYS

Un nez très élégant, dominé par le cassis très mur et la minéralité du terroir calcaire. La bouche est tendue, ferme, relevant la belle maturité du fruit et offre des tannins fondus et soyeux.

CEPAGES 100% Cabernet Franc

TERROIR Terroirs de Calcaire – Calcaire jaune

SITUATION Coteaux de Chinon

DEGUSTATION Entre 15 et 17 °C

VIEILLISSEMENT 10 à 15 ans



PRODUCTION

- Agriculture biologique depuis 2000
- Biodynamie depuis 2004
- Rendement : 40 Hl/ha
- Récolte 100% à la main
- Table de tri au chai

VINIFICATION

- Egrappage
- Macération 30 à 40 jours cuve bois
- Fermentation 100% levures indigènes
- Elevage en grand foudre de 50 Hl pendant 24 mois
- Pas de collage
- Pas de filtration

ACCORD METS – VINS

3. Navarin d'agneau
4. Pigeon rôti
5. Ris de veau sauce mère
6. Magret de canard sauce aux airelles
7. Viande rouge ou rosé à chair fine