CHÊNE VERT

AOC Chinon Rouge

La robe est violette, le nez est puissant sur des fruits noirs. La bouche est pleine, concentrée, puissante, offrant une grande longueur. Chêne vert est un vin de grande garde.

CEPAGES *100% Cabernet Franc*
TERROIR *Terroirs de Silex – Argiles à silex*
SITUATION *Coteaux de Chinon*
DEGUSTATITION *Entre 15 et 17 °C*
VIEILLISSEMENT *10 à 15 ans*

PRODUCTION

- Agriculture biologique depuis 2000
- Biodynamie depuis 2004
- Rendement : 45 Hl/ha
- Récolte 100% à la main
- Table de tri au chai

VINIFICATION

- Egrappage
- Macération 30à 40 jours cuve bois
- Fermentation 100% levures indigènes
- Elevage cuve 30% en jarre terre cuite 70 % en barrique
- Pas de collage
- Pas de filtration

ACCORD METS – VINS

- Onglet de bœuf
- Charcuterie de bœuf
- Paupiette de veau braisée
- Hachis parmentier de canard
- Fromage à pâte fleurie (camembert, pont l'évêque…)

La Renaissance des Appellations

BIODYVIN

CHINON LAMBERT