LES TERRASSES

AOC CHINON ROUGE

Un violet prononcé et brillant avec un bouquet fin de fruits rouges bien mûrs. Un vin gourmand, avec un palais vif, plein de jus, croquant et des tanins légers et veloutés.

CEPAGES *100% Cabernet Franc*
TERROIR *Terroirs de graviers – Alluvions de graviers et de sables*
SITUATION *Cravant Les Coteaux et Chinon*
DEGUSTATITION *Entre 14 et 16 °C*
VIEILLISSEMENT *3 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 15 jours cuve béton
  - Fermentation 100% levures indigènes
  - Elevage 6 à 9 mois en cuve béton
  - Pas de collage
  - Filtration légère sur terres

- ACCORD METS – VINS
  - Apéritif
  - Charcuteries
  - Grillades de viandes blanches
  - Fromages de chèvre frais

La Renaissance des Appellations

BIODYVIN

CHINON LAMBERT