CUVÉE MARIE

AOC Chinon Rouge

Puissants arômes de fruits très mûrs (cassis, cerise) et réglisse, fleurs séchées et des notes fumées. Grande ampleur en bouche, conjuguant beaucoup de matière et de fraicheur. Les tannins enveloppent finement toute la bouche qui se termine sur une belle longueur.

CEPAGE *100% Cabernet Franc*
TERROIR *Terroirs de Colluvions*
SITUATION *Vallée de Cravant Les Coteaux*
DEGUSTATION *Entre 15 et 17 °C*
VIEILLISSEMENT *10 à 20 ans*

PRODUCTION

- Agriculture biologique depuis 2000
- Biodynamie depuis 2004
- Sélection de vieilles vignes (75 à 85 ans)
- Rendement : 30 Hl/ha
- Récolte 100% à la main
- Table de tri au chai

VINIFICATION

- Egrappage
- Macération 20 à 30 jours cuve bois
- Fermentation 100% levures indigènes
- Pigeage au pied
- Fermentation 100% levures indigènes
- Elevage en fûts de 500L pendant 12 à 24 mois
- Pas de collage
- Pas de filtration

ACCORD METS – VINS

- Viandes rouges saignantes
- Cote de bœuf grillée
- Civet de sanglier
- Rôti de biche
- Queue de bœuf braisée
- Bourguignon

La Renaissance des Appellations

BIODYVIN

CHINON LAMBERT