LA CROIX BOISSÉE

AOC Chinon Rouge

Vielles vignes de 50 à 60 ans. Arômes de fruits noirs, café, sous-bois et des notes fumées. Grande puissance en bouche, conjuguant beaucoup de matière et de rondeur.

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

PRODUCTION

- Agriculture biologique depuis 2000
- Biodynamie depuis 2004
- Rendement : 30 Hl/ha
- Récolte 100% à la main
- Table de tri au chai

VINIFICATION

- Egrappage
- Macération 30 à 40 jours cuve bois
- Pigeage au pied
- Fermentation 100% levures indigènes
- Elevage en futs de 500L pendant 24 mois
- 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
- Foies de volaille mijotés aux lardons et châtaignes

La Renaissance des Appellations

BIODYVIN

CHINON LAMBERT