




# Cuvée Les Graves

AOC Chinon

- **Cépage** : 100% Cabernet Franc. Raisins issus de l'agriculture biologique certifié Ecocert  et culture biodynamique.
- **Terroir** : graveleux et argilo-siliceux sur sous-sol turonien inférieur - Terres chaudes.
- **Age des vignes** : 25 à 50 ans.
- **Rendement** : 45 hl/ha.
- **Vendanges** : manuelles, table de tri au chai et mise en cuve par tapis élévateur.

**Vinification** : Macération en cuve béton pendant 20 à 30 jours suivie d'un élevage en cuve bois tronconique de 30 hl à 50 hl pendant 12 mois.

**Dégustation** : Un violet prononcé et brillant avec un bouquet fin de fruits noirs. La bouche est pleine avec une attaque franche et une belle structure.

**Température de service** : A servir entre 14 et 16 °C.

**Garde** : jusqu'à 5 ans.

**Accord mets-vin** : pour accompagner de la charcuterie, une pintade aux choux, un poulet rôti, un carpaccio de bœuf, ou un travers de porc confit au vin. Peut également accompagner un fromage de chèvre de Touraine bien affiné.

*Le mot du vigneron...*  
*« Le Chinon Plaisir »*