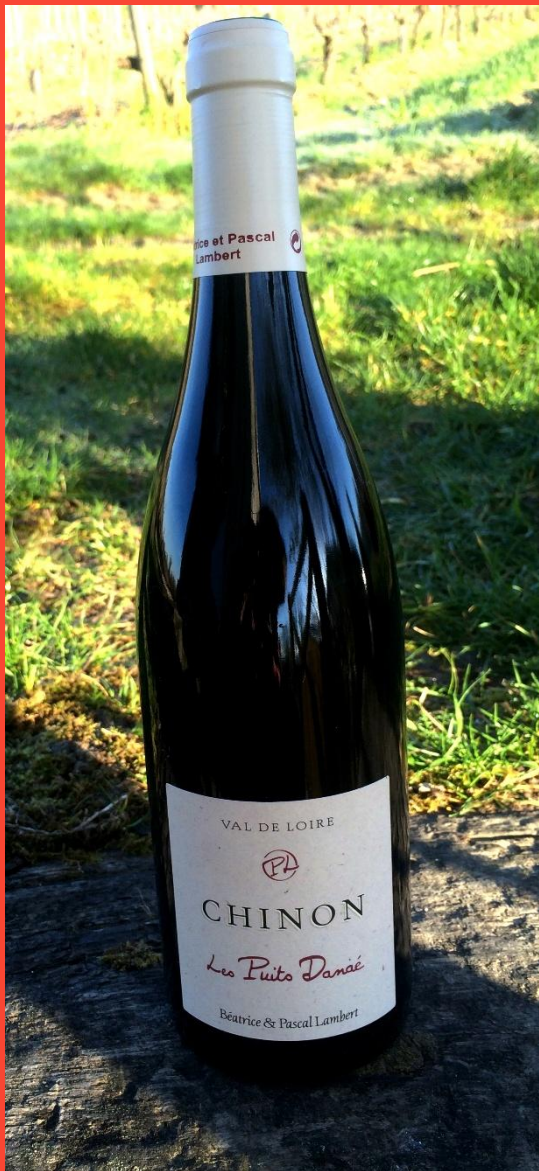


Pascal et Béatrice Lambert


Cravant-les-Coteaux



*Le mot du vigneron...  
« Finesse et élégance. »*

# Les Puits Danaé

AOC Chinon

- **Cépage** : 100% Cabernet Franc. Raisins issus de l'agriculture biologique certifiée Ecocert  et culture biodynamique.
- **Terroir** : argilo-calcaires (millarge et tuffeau) sur les Puits de Rochette à Chinon et quelques ares à Cravant-les-Coteaux.
- **Age des vignes** : 15 à 25 ans.
- **Rendement** : de 35 à 40 hL/ha.
- **Vendanges** : manuelles, table de tri au chai et mise en cuve par tapis élévateur.

**Vinification** : Macération en cuve bois pendant 30 à 40 jours avec pigeage manuel. Après le décuvage le vin passe 24 mois en fûts de chêne de 600 litres, avec un maximum de 20 % en bois neuf. L'élevage est complété avec un passage de 5 à 6 mois en cuve béton ou bois. Afin de garder toute la complexité aromatique, la cuvée *Les Puits Danaé* n'est ni filtrée, ni collée.

**Dégustation** : Un nez très élégant, dominé par le cassis très mur et la minéralité du terroir calcaire. La bouche est tendue, ferme, relevant la belle maturité du fruit et offre des tannins fondus et soyeux.

**Température de service** : A servir entre 15 et 16 °C après une heure d'aération en carafe.

**Garde** : Ce vin se gardera jusque à 10 ans.

---

**Accord mets-vin** : Idéal pour accompagner un navarin d'agneau, un pigeon rôti, un ris de veau sauce mère ou un magret de canard sauce aux aïelles. La finesse et le corps du vin se marient bien avec toutes les viandes rouges ou rosées à la chair fine.