



CHINON « LES PICASSES »

Cépage : Cabernet franc

Sol argilo-siliceux-calcaire du Turonien supérieur en plateau
Macération durant 1 mois, élevage sur lie fine durant 12 mois
en fût de chêne (entre 3 et 7 ans d'âge) dans d'anciennes
carrières de tuffeau.

La vigne est cultivée sur ce lieu-dit depuis le XV^{ème}
siècle. Ces parcelles sont situées sur le plateau d'un des "Puys
du Chinonais" (petits monts qui surplombent la vallée de la
Vienne), où de nombreux moulins à vents y étaient érigés.
15 à 16°C, Nez de fruits rouges, aux légères notes de poivrons
rouges, bouche avec une belle structure, disposant d'une
bonne longueur, avec de typiques notes d'amandes amères.
Idéal avec viandes rouges, gibiers et fromages sur sol
Argilo-calcaire en plateau.

Sur ce point culminant des « Puys du Chinonais », une
multitude de moulins à vent étaient érigés dans le passé.

Fermentation malo-lactique en fût de chêne (3 à 10 ans d'âge)

Elevage sur lie fine durant 12 mois

Ce vin, aux légères saveurs d'amandes amères, de fruits rouges
et d'épices, atteint sa plénitude après quelques années de
vieillesse.

