



## CHINON « LE PUY »

Cépage : Cabernet franc

1 ha 20 sur nos meilleurs coteaux argilo-calcaire (Turonien supérieur) en pente sud, sud-ouest, surplombant la vallée de la Vienne et de la Loire. De ce site, on peut distinguer le château de Saumur à plus de 20km !

Afin de ne conserver que les grappes les plus mûres, cette parcelle est "vendangée en vert" au mois d'août.

Après une longue macération d'au moins 28 jours, ce vin effectue sa fermentation malo-lactique en double-barrique de chêne neuf. Un élevage sur lie fine durant 18 mois, permet enfin d'arrondir l'importante structure de ce vin et de le préparer à une longue garde, à laquelle il est destiné.

Associant des notes de fruits noirs et de torréfaction, ce grand vin de garde dispose d'une longueur en bouche exceptionnelle.

