

## Chinon « Coteau de Noiré »



**Cépages :** 100% cabernet franc

**Terroirs :** Pente argilo-calcaire, exposition plein sud.

**Sols :** Argilo Calcaire.

**Vendanges :** Manuelles.

**Elevage :** 18 mois en fûts de chêne, dont 80% de bois neufs

**Potentiel de garde :** 15 ans maximum, peut être bu dans les 5 ans

**Service :** 15°C en carafe, carafier 1h avant service.

**Oeil :** Robe foncée, reflets violets

**Nez :** Riche et concentré, arômes de fruits noirs bien mûrs évoluant vers des notes épicées

**Bouche :** Belle concentration, dense, très belle texture